Der
Weinbau
in
Süd-Deutschland
vollständig dargestellt

von

Joh. Ph. Bronner,

Apotheker und Weinguts-Besitzer in Wiesloch, mehrerer gelehrten und ökonomischen Gesellschaften und des badischen Landwirthschaftlichen Vereins Mitglied.

Zweites Heft.

(Der Weinbau in der Provinz Rheinhessen, von Worms bis Bingen, im Nahethal und Moselthal.)

Mit 4 lithographirten Tafeln.

Heidelberg,
in der Universitätsbuchhandlung von C. F. Winter.
1834.

Der Weinbau in der Provinz Rheinhessen, im Nahethal und Moselthal,

vollständig dargestellt

von

Joh. Ph. Bronner,

Apotheker und Weinguts-Besitzer in Wiesloch, mehrerer gelehrten und ökonomischen Gesellschaften und des badischen Landwirthschaftlichen Vereins Mitglied.

Mit 4 lithographirten Tafeln.

Heidelberg,

in der Universitätsbuchhandlung von C. F. Winter.

1834.

Karlebach.

§. 1. Der Ort liegt in einem schmalen Thaleinschnitt, und ist ringsum auf den Höhen mit Weinfeldern umgeben. Außer einigen vorzüglichen Lagen, z. B. Hipperich und Goldberg auch Spieß, die verschiedene Abdachungen gegen Süden haben, liegt das ganze Gelände der Gemarkung ziemlich flach, so daß die Weinfelder 2—3 bis 4 Grad Abdachung haben, manche auch ganz horizontal sind.

§. 2. Der Karakter der ganzen Umgebung, von Herxheim an gerechnet, das eine Stunde davon liegt, weicht wesentlich von dem des Haardtgebirges ab. Die ganze Gegend ist so zu sagen eine große Fläche mit leicht wellenförmiger Decke, die durchaus keinen Schutz vor den Nordwestwinden hat, indem gegen Grünstadt hin die Gebirgswand der Haardt sich abflächt, und also ungestört die rauhen Winde aus den hintern Waldgegenden hervorstreichen können. Sie ist ein wahres Bauland, das vermöge seiner flachen Lage zum Fruchtbau mehr geeignet ist. Dennoch ist hier ziemlich bedeutender Weinbau.

§. 3. Die Weinfelder befinden sich aber hier nicht, wie an der Haardt, in geschlossenen Gewannen, wo nichts als Reben stehen, sondern sie liegen gleichsam auf dem Felde zerstreut umher, oder haben wenigstens ein solches Ansehen, indem die Weinfelder zwischen dem Ackerfeld, oder die Ackerfelder zwischen den Weinfeldern wie gemischte Karten untereinander liegen.

Diese Unterbrechung mag aber darin ihren Grund hauptsächlich haben, weil die Weinfelder durchschnittlich hier nur 30 bis 40 Jahre alt werden, wodurch natürlich viele Lücken entstehen. Diese Lücken werden dann 6—8 bis 10 Jahre als Baufeld benutzt, je nachdem

die Aussichten für den Weinbau mehr oder weniger günstig sind. Werden Mehrere allmählich wieder neu angelegt, so gehen Andere wieder ab, und so gestaltet sich ein Turnus, der dieses Gemengse in der Bodenbewirthschaftung erzeugt.

§. 4. Da das Rotten nur 1½ Fuß tief im Frühjahr vorgenommen wird, so möchte ich fast den Grund der kurzen Dauer der Weinfelder hierinn suchen, allein der allgemeine Glaube wiederspricht dieser Ansicht. Es wurde nämlich behauptet, die Erfahrung habe gelehrt, tieferes Rotten sey den Rießlingen nicht zuträglich. Daß es wirklich so seyn soll, kann ich nicht begreifen. Ich denke mir, wenn die Wurzeln tiefer in den Boden eingehen können, wodurch sich ein ausgedehnterer Nahrungs-Bezirk bildet, daß in solch größerem Bereich ein dauerhafterer und kräftigerer Stock sich bilden könnte.

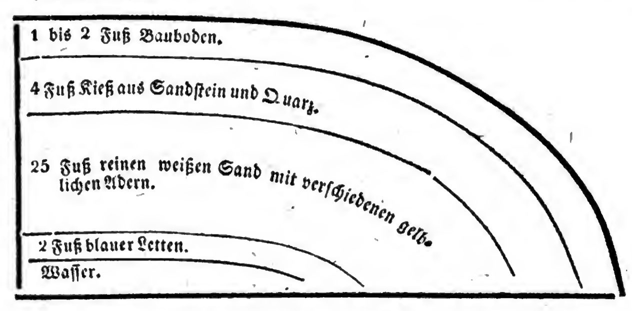
Soll vielleicht dieses seichte Setzen die Zeitigung früher herbeyführen? indem es eine bekännte Sache ist, daß Reben, deren Wurzeln auf Felsen aufsitzen, früher reifen, und früher gelb werden, als solche, die ungehindert in den Boden eindringen können.

§. 5. Da die Reben 18 Zoll lang zugeschnitten werden, und ebenfalls nur 18 Zoll gerottet wird, so sitzen diese mit ihren Fußwurzeln fast auf dem ungerotteten Boden auf. Es scheint überhaupt, daß alle Mittel der Kunst hier aufgeboten werden, das seichte Setzen und der niedere Schnitt, um einigermaßen zu erreichen, was das Clima versagt, denn der verschiedene Grad der Reife, der, verglichen mit den Haardtorten, um mehr als einen halben Monat zurück bleibt, ist zu auffallend, als daß man sich nicht in ein ganz anderes Clima versetzt zu sehen glaubt, wenn man nur eine Strecke von zwey Stunden durchschritten hat.

§. 6. Der Boden des ganzen Geländes ist fast durchgehends ein Baugrund aus dem so vielfach verbreiteten Leimenboden, der sich sonst zum Feldbau sehr gut eignet. Seine Mächtigkeit ist sehr verschieden. An einigen Stellen zeigt sich ein Unterlager von Grobkalk, dessen Bruchstücke beym Rotten herausgeworfen und wegge-

bracht werden; auch ist an manchen Stellen etwas Kieß und Sand unterlagert, an anderen Orten ist Löß von bedeutender Mächtigkeit, so daß darin gegen die Nähe des Ortes Terrassen eingehauen sind, welche zu Rebanlagen benutzt werden.

§. 7. Von diesen Gebilden umschlossen liegt in der Mitte, dicht am Orte, ein isolirter flacher Kegel, der aus Sand und Kieß besteht, und dessen Trauben in der Zeitigung gegen die übrigen besseren Lagen besonders vorgerückt waren, vorzüglich auf dem Plateau desselben, wo wegen dem freien Zugang der Winde es nicht wohl zu erwarten war. (Dieß spricht sehr zum Vortheil des Kießbodens.) Eine tiefe Sandgrube giebt ein genaues Bild des Durchschnittes dieses Hügels nämlich:



Dieser Sand, der in solch ungeheuerer Masse aufgethürmt ist, erscheint größtentheils in solcher Reinheit, daß er wie weißes Mehl aussieht, und dennoch sehr wohlfeil verkauft wird. Denn zwey Traglasten oder zwey Körbe voll werden nur mit einem Kreuzer, und eine Pferdelast oder ein Kasten voll wird mit acht Kreuzern bezahlt.

§. 8. Das Setzen der Weinfelder geschieht durchgehends mit Wurzelreben, die auf folgende Art gewonnen werden; eine Methode, die am ganzen Hardtgebirge nicht vorkommt.

§. 9. Beym Schneiden, was bald möglichst im Frühjahr vorgenommen wird, werden die Reben auf 18 Zoll Länge zugeschnitten und gesammelt, jedoch nur solche, die noch den Wulst des al-

ten Holzes haben; kommen übrigens gesunde kräftige Reben ohne diesen Wulst vor, so nehmen Manche keinen Anstand, auch diese dazu zu nehmen, indem sie beynahe eben dieselben Wurzeln ziehen. Diese zugeschnittenen Reben werden in Bündeln von 50 zusammen gebunden, und dann gestürzt, d. h. es werden 1½ Fuß tiefe Löcher in einen Garten oder sonst geschlossenen Raum gegraben, und diese Bündel der Reihe nach umgekehrt hineingestellt, nämlich so, daß die Augen alle umgekehrt im Boden stehen. Da die Spitzen im Boden stehen, und die wulstigen Theile oben sind, so werden diese mit etwas feuchtem Moose oder Stroh 2 Finger hoch bedeckt, und das Ganze mit etwa 6 — 8 Zoll hoch Erde überworfen. Auf diese Art stecken sie ganz in dem feuchten Boden, worin sie bis gegen Pfingsten, oder so lange stehen bleiben, bis man nach mehrmaligem Untersuchen findet, daß die Augen Bohnengroße Entwicklungstriebe gemacht haben. Nach diesem werden sie sorgfältig herausgenommen, und der Reihe nach, wie im ersten Hefte schon angegeben, schief in der Entfernung von einigen Zollen in den Boden gelegt, und dem freien Wachsthum überlassen, ohne im Sommer abgeschnitten zu werden (wie am Haardtgebirge an vielen Orten geschieht).

Anfangs nächsten Frühjahrs werden sie aus dem Boden genommen*), und auf folgende Art verpflanzt.

§. 10. Wenn ein Feld zum Rotten bestimmt ist, so wird dasselbe in 3½ Fuß breite Gräben eingetheilt. Die Erde des ersten Grabens wird ausgeworfen, und dann die Erde des nächsten Grabens in den ersten Graben lagerweise entweder mit dem Spaten, oder mit der Rotthaue (Dornenpickel, hier Stockhacke genannt) und Schaufel (Fig. 1) ausgehoben, so daß das Obere nach unten, und das Untere nach oben kommt. Ist der Graben fertig, dann wird eine Schnur quer übergespannt, und nach dieser Schnur die ausgeworfene Erde glatt abgestochen, worauf mit einem hölzernem Maaße von 3½

*) Hier ist eine wahre Plantage von Wurzelreben, indem die ganze Umgegend in ziemlicher Entfernung mit diesem Artikel versorgt wird, der aber auch hier ganz rein und ungemischt zu bekommen ist.

Fuß der Schnur nach gemessen, und jeder Punkt mit einem einen Fuß langen und einen Viertelzoll dicken tannenen Pfählchen bezeichnet. Ist dieß geschehen, so werden von dem Pfählchen senkrecht abwärts mit der Spate Grübchen (Kerfen) ausgestochen, worin die Reben fast senkrecht gestellt werden, und zwar auf folgende Art. Schon bey der Zubereitung als Reben wird ein Zoll Holz über dem obersten Auge stehen gelassen; nun werden die Wurzelreben, deren Wurzeln von oben herab bis zur Hälfte ganz abgeschnitten, und die der unteren Hälfte bis auf 1½ Zolle eingekürzt worden, so gestellt, daß die zolllange Spitze dem Niveau des Bodens gleich kommt. Bis sich der Boden gesetzt hat, kommt dann das obere Auge gerade über die Fläche des Bodens zu stehen. Wenn die Rebe so in der Kerfe steht, wird sie mit etwas besserer Erde fest angedrückt, damit sie nicht mehr die Richtung verliert, und mit den folgenden Gräben eben so verfahren. So bilden sich lauter Quadrate von 3½ Fuß.

§. 11. Den Sommer über wird alles dem freien Wachsthum überlassen.

§. 12. Das zweite Frühjahr werden die jungen Stöcke mit dem Raumstecken, welcher aus einem Stücke Holz geschnitten ist (s. Figur 2), oder mit der Raumhacke (s. Figur 3) einen halben Fuß tief aufgeräumt, die oberen Wurzeln, welche man Gewek nennt, und welches die Thauwurzeln sind, abgeschnitten, und der Trieb bis auf ein Aug abgeworfen; darauf wird die Erde wieder an die Stöckchen beygezogen, und etwa einen Zoll hoch mit zarter Erde bedeckt.

§. 13. Das dritte Frühjahr werden sie eben so behandelt; im Sommer aber werden die jungen Triebe auf einen Fuß Höhe einigemal abgeschnitten.

§. 14. Im vierten Frühjahr werden sie nochmal gut aufgeräumt, und später besonders mit der Raumhacke. Da der Stock mehrere Ruthen aus dem Kopfe getrieben hat, so werden etwa vier Ruthen auf zwey Augen angeschnitten, und die übrigen dicht am Kopfe weggeschnitten. Den Sommer über werden die jun-

gen Triebe einigemal mit einer Sichel oder einem Messer auf anderthalb Fuß Höhe abgeschnitten, nämlich das erstemal vor dem Blühen, und später, je nach Bedürfniß, noch ein oder zweimal, ohne zusammen gebunden zu werden.

§. 15. Im fünften Frühjahr erhält der Stock seine völlige Ausbildung, je nachdem er zur Bockschnitterziehung, oder zur niederen Rahmen-Erziehung bestimmt wird. Zur Behandlung auf Bockschnitt werden ihm nur 4 Stiften von zwey Augen angeschnitten (siehe das Nähere bey Westhofen). Zur Behandlung auf Rahmen-Erziehung werden in diesem Jahre zwey Ruthen von 12 bis 15 Zoll Länge und zwey Knebel von zwey Augen angeschnitten, welche erstere an die Latte geheftet werden.

§. 16. In den folgenden Jahren werden 3 Ruthen und ein bis zwey Knebel angeschnitten, wodurch sich die schon bezeichnete offene niedere Rahmen-Erziehung mit Kopfschnitt bildet.

§. 17. Die Sommerbehandlung der Bockwingerte, welche hier Stockwingerte genannt werden, ist die, daß man vor dem Blühen gar nicht darinnen arbeitet, und erst drey bis vier Wochen nach dem Blühen werden die zerstreut herum liegenden grünen Ruthen auf einen Bündel in der Höhe von zwey Fuß mit Stroh zusammengebunden, und so bis nach Jakobi stehen gelassen, wo dann erst mit dem Messer die Spitzen dicht über dem Bunde abgeschnitten werden. Eberzähne oder Geitzen werden aber nirgends weggebrochen.

§. 18. Die Sommer-Behandlung der Rahmenwingerte ist folgende: bis nach dem Blühen wird alles dem freien Wachsthum überlassen; nach dem Blühen werden die unteren auf dem Boden sich neigenden grünen Triebe mit Stroh an die Latten festgebunden; die oberen bleiben gewöhnlich gerade stehen, indem hier kein so üppiger Holzwuchs ist, wie an manch anderen Orten. Erst nach Jakobi werden alle Spitzen, welche über zwey Fuß vom Boden entfernt sind, abgeschnitten.

§. 19. Das Laubschneiden nach Jakobi verdient hier einer besonderen Erwähnung. Längs dem ganzen Haardtgebirge wird alles Laub grün aus den Weinbergen gebracht, und entweder sogleich verfüttert, oder an Rainen und Wegabhängen oder sonstigen freien Plätzen zu Winterfutter getrocknet. Hier findet aber eine ganz andere Behandlung statt. Von hier an bis in das Rheingau ist man der Meinung, das grüne säuerliche Laub stumpfe dem Vieh die Zähne allzusehr ab, weßhalb es größtentheils im Freien getrocknet und zum Winterfutter gefüttert wird.

§. 20. Bey den Bockwingerten werden nämlich die Spitzen mehrerer Stöcke abgeschnitten, zusammen gebunden, und auf einen der stärksten Stöcke umgekehrt aufgestürzt. Wenn nun die Blätter davon dürr und gelb werden, so sieht ein solches Weinfeld ganz possierlich aus, und man glaubt in der Ferne, es wäre da eine Menge grüner Puppen, wovon der dritte Theil mit gelben Kappen geziert wäre. Diese Methode hat bestimmt einen nachtheiligen Einfluß auf die Entwicklung des Rebstockes, der diese Bürde trägt; das Wachsthum der oberen Rebentriebe, welche nach dem Beschneiden gewöhnlich noch etwas fortwachsen — denn um diese Zeit steht das Wachsthum noch nicht stille, — wird gehindert, und Blätter und Triebe ersticken unter solch einer Haube.

Ferner hält diese Decke gar oft das Eindringen der Sonne und Luft ab, wodurch die Reife der Trauben verzögert wird, was doch immer zum Hauptaugenmerk genommen werden sollte.

§. 21. Zwischen hier und Heppenheim an der Wiese sah ich eine sehr tadelnswerthe Methode; nämlich die Stöcke der Stockwingerte sind alle auf zwey Bündel gebunden; wenn das Laub abgeschnitten wird, so wird es zwischen diese zwey Bündel gleichsam wie in einen Sattel gelegt, und da getrocknet.

Auf diese Art kommen diese Zweige fast unmittelbar auf die Trauben zu liegen, so daß viele vor jedem Sonnenstrahl bewahrt werden. Bey nassem Wetter legen sich die Blätter oft ganz um die Trauben herum, und verderben diese ganz. Unbegreiflich, daß

olche Mißbräuche nicht eingesehen werden. Fast wird man verleitet u glauben, hier würden die Traubenstöcke nicht wegen den Trauben, ondern wegen dem Laube gezogen (siehe Fig. 16).

§. 22. Bey den Rahmenwingerten werden die abgeschnittenen Spitzen immer auf den einen halben Fuß hervorragenden Kopf des Stiffels gesetzt, nachdem sie ebenfalls so zusammen gebunden waren. Da sich immer ein Stiffel zu zwey Stöcken vorfindet, so steht ge- öhnlich neben zwey Stöcken eine solche Kappe.

§. 23. Zu bemerken ist noch, daß bey den Rießlingen nichts ısgebrochen wird; dagegen bey den Traminern und Oestreichern, lche aber selten hier vorkommen, muß ausgebrochen werden. Nach Erfahrung eines dortigen Besitzers einer Traminer-Anlage soll s Ausbrechen der Seitentriebe (Eberzähne) nach dem Blühen dem amjner schädlich seyn. Eine Probe mit der Hälfte des Weinber- soll bewiesen haben, daß der nicht ausgebrochene Theil größere uben gegeben habe, als der ausgebrochene. In wie weit diese ıabe richtig ist, will ich nicht entscheiden; auf jeden Fall wieder- tet sie den natürlichen Begriffen über diese Behandlung, indem vermehrte Zertheilung der Säfte immer kleinere Trauben zur e hat, was wir z. B. an einem Stocke am besten sehen kön- der gar nicht geschnitten wird; dieser bringt kaum halb so große ben hervor.

§. 24. Der allgemeine Rebsatz ist hier Rießling. icher (Sylvaner) giebt es hier wenige, eben so auch wenig Tra- Karlebach fängt indessen auch an in neuerer Zeit sich der einen Mode anzuschließen, und Traminer anzulegen, viel- nicht mit Unrecht. Auffallend war es mir, daß mehrere ergsleute die Albig gar nicht einmal dem Namen nach kannten, einige Stunden von hier deren Pflanzung noch ziemlich all- ist; ein Beweiß, daß früher kein anderer Rebsatz hier ein- war.

25. Die Beholzung ist in sehr niederen Rahmen, die Fuß vom Boden entfernt sind. Es werden nämlich der

Länge der Linien nach je über zwey Stöcke ein Stiffel vön 3 Fuß Länge, 15 Zolle tief in den Boden geschlagen, und in die Einschnitte, die man 4 — 5 Zolle von oben herab in denselben macht, ein Zoll dicke Balken von 15 Fuß Länge gelegt; dieser Balken überreicht gerade 4 Stöcke und 2 Stiffel, weil jeder Stock 3½ Fuß von dem andern entfernt ist; so machen 4 Stöcke 14 Fuß Länge; der fünfzehnte Fuß dient zum Binden an den nächstfolgenden Balken.

§. 26. In neuerer Zeit werden jedoch fast alle Weinberge zu Bockwingerten (hier Stockwingerte genannt) angelegt, indem die Leute die Holzersparniß erkennen, und die Erfahrung gemacht haben, daß sie einen bessern Wein geben. Indessen ist doch die Anhängliichkeit an das Altgewohnte noch nicht ganz verschwunden, und Manche, wenn sie schon das Bessere einsehen, sind noch von so unzeitigem Stolze ergriffen, daß sie es sich für eine Schande rechnen, Weinberge ohne Holz zu ziehen; sie glauben sogar den Schein von sich zu geben, als würden ihre Vermögensverhältnisse so zweydeutig stehen, daß sie kein Holz mehr ankaufen könnten. So stört oft ein falscher Wahn das Vorschreiten in der Agrikultur.

§. 27. Die Kostenberechnung der hiesigen Beholzung ist folgende: das Viertel à 25 Ruthen hat 600 Stöcke, hiezu braucht man

Eichenholz.	300 Stiffel à 3 Fuß, das Hundert à 2 fl. 42 kr.	8 fl. 6 kr.
	150 Balken à 15 Fuß, das —— à 5 = — =	7 = 30 =
	Weiden und Tagelohn	1 = 30 =
		17 fl. 6 kr.

die Stockwingerte kosten dagegen nichts.

§. 28. Das Quetschen der Trauben wird hier nicht in den Tragbütten des Büttenträgers vorgenommen, sondern in halben Ohm — Zübern worin die Trauben mit dem Mosterkolben (siehe erstes Heft) zerstoßen werden; diese werden neben einen großen Zuber gestellt, und wenn eine Parthie zerstoßen ist, so wird sie in den großen Zuber geschüttet, und in sogenannten Ladfässern, die 3 Ohm fassen, auf dem Karren nach Hause geführt, wo der Most so schnell wie möglich in einer großen hölzernen Presse mit einer Schraube (siehe erstes Heft) ausgepreßt wird.

Viele Weinbergs-Eigenthümer sind hier jedoch mit Traubenmüh-
ersehen, welche sehr zweckmäßig sind. Diese Mühlen sind in der
en Gegend um Worms herum sehr verbreitet. Sie haben den
theil, daß man sehr schnell damit arbeiten kann, sind einfach
leicht, so daß man sie überall mit wenig Mühe hinbringen
, wo man will. Sie haben die Form eines Schiebkarrens und
mit einem Rade zur leichteren Fortbringung versehen, das man
usnimmt, worauf man die Maschine auf einen großen Zuber
t. Wenn der Büttenträger kommt, so leert er seine Tragbütte
den Trichter, dreht mit der Kurbel die Walzen so lange herum,
alles durchgegangen ist, und fährt so fort, bis alles fertig ist.
f diese Art zerquetscht ein Mann so viel, als drey mit dem
lerkolben zu quetschen im Stande sind. (Die Beschreibung und
chnung wird in einem späteren Hefte gegeben.)

§. 29. Hier ist auch eine andere Form von Keltermessern ge-
uchlich wie am Haardtgebirge, weßhalb ich eine Zeichnung davon
Fig. 4. gegeben habe. Der Ankaufpreis eines solchen Messers ist
f. 42 kr.; die Form zu beschreiben wäre überflüssig, weil sie ganz
genscheinlich in der Zeichnung ist; jedoch ist zu bemerken, daß auf
: Seite ein eiserner Vorsprung von drey Zoll ist, um mit dem
aß die Kraft zum Durchschneiden der Treber vermehren zu können.

§. 30. Der neue Wein wird im Frühjahr zweymal ab-
stochen, im Februar das Erstemal, und im April das Zweitemal.

§. 31. Der Durchschnitts-Ertrag von 100 Ruthen
er ein Morgen wird in guten Jahrgängen auf zwey Fuder Wein
gegeben.

§. 32. Der Morgen Weinberg bester Lage kostet hier
0 bis 600 Gulden Ankauf.

§. 33. Der Bodenbau ist durchschnittlich viermal im Jahre;
Februar und März wird aufgeräumt mit der Raumhacke, im
ai gehackt mit dem Karste; nimmt nach diesem das Unkraut zu
r überhand, so wird mit dem Schabeisen (Fig. 5) die Oberfläche
va ein Zoll tief aufgekratzt, um das Unkraut zu vertilgen. Da

man mit diesem Instrument vorwärts arbeitet, so geht die Arbeit sehr schnell von statten, so daß ein Mann im Stande ist, in einem halben Tage 25 Ruthen zu schaben. (Mit einem ähnlichen Instrument räumen die Gärtner gewöhnlich die Gartenwege auf.) Ende Augusts, wenn die Trauben beginnen reif zu werden, wird zugezogen, was mit der Stockhacke geschieht. Im November und Dezember, noch vor eintretendem Winter, wird zugeworfen, wobey von beiden Seiten einen halben Fuß hoch die Erde gegen den Stock gezogen wird, so daß der Kopf ganz bedeckt ist.

Hier hört der am Haardtgebirge beobachtete Gebrauch auf, einmal hin und das anderemal her zu bauen. Hier, so wie in der ganzen Gegend, wird nur nach einer Richtung gebaut, wodurch es kommt, daß bey alten Weinbergen am oberen Ende der Kopf oft 8 bis 10 Zoll aus dem Boden steht, weil jedes Jahr Erde davon weggezogen wird, ohne daß andere Erde wieder dahin kommt.

§. 34. Hier kommt auch schon Heliotropium europaeum und calendula arvensis als Unkraut vor.

§. 35. Der Morgen à 100 Ruthen zu bauen, nämlich Schneiden, Aufräumen, Hacken, Zuziehen und Zuwerfen, kostet durchschnittlich 7 fl.; dabey ist aber das Anbinden mit Weiden, und das Heften mit Stroh nicht begriffen, was im Taglohn versehen wird.

§. 36. Der Taglohn ist hier 16 kr. mit Kost und viermal Wein (eine Maas per Tag); ohne Kost ists hier nicht gebräuchlich zu arbeiten.

§. 37. Das Düngen geschieht hier in den Gräben, die sich im Spätjahr beym Zuwerfen bilden, wo dann den Winter über der Dünger hingebracht wird. Solche Gräben, die gedüngt werden, werden etwas tiefer und breiter gemacht.

§. 38. In der Regel wird alle 3 — 4 Jahre gedüngt, und zwar so, daß immer eine Zeile übersprungen wird, wo kein Dünger hinkommt. Nach drey Jahren werden dann die übersprungenen Zeilen gedüngt, und die vor drey Jahren gedüngten nunmehr über-

n. Da hier die Reben senkrecht gesetzt werden, so ist dieser
sel nöthig, indem die Wurzeln sich so nach allen Seiten aus-
n; werden aber die Reben gegen einander gesetzt, wie am Haardt-
ie, so ists nur nöthig, eine Zeile zu düngen, nämlich die, wo
Wurzeln gegen einander laufen.

§. 39. Die jungen Weinberge werden im zweyten und
n Jahr schon gedüngt.

§. 40. Meine besondere Aufmerksamkeit nahm ein Instrument
nspruch, das in der dortigen Gegend, so weit die Kopferzie-
reicht, im Gebrauche ist. Es ist nämlich eine Aushеb-
ge, womit die Stöcke eines alten abgängigen Weinbergs mit
Wurzeln aus dem Boden gerissen werden; indem die Gegend
ehr holzarm ist, und man diese Wurzeln sorgfältig als Brenn-
ial benutzt. Dieß Instrument läßt sich auch nur bey der Kopf-
ung anwenden, bey der Schenkelerziehung nicht, weil man
den Kopf mit der Zange packen kann.

Diese Aushebstange (Fig. 6 von oben, Fig. 7 von der Seite
htet), welche genau nach dem Maasstaabe gezeichnet ist, hat
änge von 8 Fuß, und ist vornen an der Scheere stark mit Ei-
eschlagen, womit die Rebstöcke unter dem Kopfe angefaßt wer-
Beym Ausziehen wird unter die Stange ein eichenes Klötz-
von 4 Zoll Höhe und 2½ Fuß Länge (Fig. 8) gelegt. Auf
Boden muß dasselbe 6 Zoll breit, und oben abgerundet seyn;
ist es mit einem Griffe wie die Kelterklötze versehen.

§. 41. Wenn nun ein Stock ausgehoben werden soll, so
das Klötzchen einen halben oder ganzen Fuß von dem Stocke
, die Aushebstange darauf gesetzt, mit der Scheere unter den
des Rebstockes gefahren, und so vermittelst der Hebelkraft des
umentes der Stock herausgehoben. Es müssen aber zwey
chen dieß verrichten; der eine hat das Klötzchen zu legen, und
Scheere einzuschieben, und der andere am Ende der Stange mit
Querholze, worauf er sich mit seinem ganzen Gewichte legt,

die Stange an den Boden zu drücken, wodurch sich der Stock mit den Wurzeln heraushebt.

Heppenheim an der Wiese.

§. 42. Das ganze Gelände hier liegt flach ohne einige Abdachung, und hat keinen sonderlich bedeutenden Weinbau; derselbe ist aber darin karakteristisch, daß er aus lauter Ackerzeilen besteht, wo zwey, drey und vier Zeilen neben einander gelegt werden. Das Ackerfeld ist nämlich in regelmäßige Parzellen eingetheilt. Diese sind gewöhnlich auf beiden Seiten mit einer bis zwey Zeilen von Bockstöcken begränzt, so daß mit dem anstoßenden Nachbar sich immer ein kleines Weinfeld von mehreren Zeilen bildet. Von der Ferne sieht ein solches flaches Feld wie ein geschlossenes Weinfeld aus, wenn man aber in dessen Nähe kommt, so findet man, daß das Ganze eigentlich Ackerfeld ist, das nur von Reben-Reihen durchschnitten wird, denn zwischen diesen Reihen geht der Pflug wie bey den übrigen Feldern auch.

§. 43. Es ist eine Eigenthümlichkeit der Umgegend von Worms, daß in einem Umkreise von zwey bis drey Stunden gar viele Felder mit solchen Ackerzeilen durchschnitten werden.

§. 44. Die Entfernung der Zeilen ist gewöhnlich vier Fuß, die der Stöcke in der Zeile $3\frac{1}{2}$ Fuß. Bey ganz durchaus mit Reben angelegten Feldern sind dieselben im Quadrat auf $3\frac{1}{2}$ Fuß gesetzt.

§. 45. Der Boden ist ein gewöhnlicher Ackerboden aus Lehm bestehend, der zum Unterlager Kieß hat.

§. 46. Bey Anlegung solcher Reben-Zeilen wird der Boden $2\frac{1}{2}$ Fuß tief gerottet, wobey die Wurzelreben in der bestimmten Entfernung zugleich mit eingerottet werden.

§. 47. Die Blindreben werden hier nicht gestürzt (siehe

Karlebach §. 9), sondern sie werden, wenn sie geschnitten sind, geradezu schief in den Boden gelegt, und zu Wurzelstöcken gezogen.

§. 48. Da man hier durchgehends lauter Bockstöcke zieht, so ist die in Karlebach angegebene Erziehung ganz auch hier so anzunehmen, daher die weitere Erklärung überflüßig ist; die Stöcke erhalten 3 bis 4 Stiften von zwey Augen, die sich allmählich zu kurzen Schenkeln erheben, worauf immer ein Stift von zwey Augen angeschnitten wird. Zu bemerken ist, daß die jungen Ruthen etwa einen halben bis ganzen Fuß höher abgeschnitten werden wie in Karlebach; wahrscheinlich ist hier der Boden mehr holztreibend.

§. 49. Sie werden auch hier sogleich nach dem Blühen in einen Bündel gebunden und abgeschnitten, ohne eine Geitze oder Eberzähne auszubrechen, dann Anfangs September, wenn die Trauben anfangen weich zu werden, wird das Laub, das heißt die getriebenen Nebentriebe, nochmal abgeschnitten.

§. 50. Die Nachbesserung der ausgehenden Stöcke wird durch Ableger bewerkstelligt.

§. 51. Noch vor 30 Jahren waren hier alle Anlagen mit Stiffel und Balken bezogen, und jetzt sind sie total verschwunden. Es ist doch interessant zu beobachten, wie manche Orte so schnell in der Kultur vorrücken, und manche so hartnäckig am Altgewohnten kleben.

§. 52. Der Rebsatz ist durchgehends Rießling. In neuerer Zeit werden auch Gutedel, Oestreicher und Traminer angelegt, so wie einige Anlagen von Möhrchen ebenfalls recht guten Erfolg versprechen.

§. 53. Die besten Weinlagen, wo der Boden besonders günstig ist, sind erstens Gutgewann, zweitens Erbelrain, drittens Biehtrift.

§. 54. Zum Zerquetschen der Trauben wird hier der Mosterkolben angewendet, keine Mühlen, weil das Ganze in zu viele Parzellen vertheilt ist, und die Mühlen nur in größern beysammenliegenden Weinfeldern mit Nutzen zu brauchen sind.

§. 55. Den Ertrag der Weinstöcke rechnet man in guten Jahren durchschnittlich zu 100 Bockstöcken eine Ohm Most — 10 Ohm sind ein Fuder.

§. 56. Die Bodenbehandlung ist der Karlebacher ziemlich ähnlich. Vor dem Schneiden wird aufgegrübelt (aufgeräumt mit der Raumhacke), dann geschnitten, hierauf wird gehackt, ehe die Reben treiben; nach Johanni, wenn aufgebunden ist, wird zugezogen; Ende August wird geschabt, und Novembers gedeckt, alles mit denselben Instrumenten wie zu Karlebach.

§. 57. Der Taglohn, der hier nun ohne Kost ist*), wird zu 24 kr. berechnet, nebst etwas Wein, was aber immer eine freiwillige Gabe bleibt. Es ist doch sonderbar, wie in solcher Nähe Karlebach und Heppenheim die Ortsgebräuchlichkeiten so verschieden sind. Wenn jede Gegend ihre Eigenthümlichkeiten hat, so wundert man sich nicht darüber; aber wenn man in einer Entfernung von einer Stunde solche Verschiedenheiten findet, so kann man sich des Staunens doch nicht enthalten.

§. 59. Das vorherrschende Unkraut ist besonders Hühnerdarm (alsine media).

§. 59. Das Düngen geschieht hier ebenfalls alle 3 Jahre, und junge Anlagen werden im dritten Jahre gedüngt; und zwar in Längegräben, welche bey alten ½ Fuß tief, bey jungen 1 bis 1½ Fuß tief gemacht werden.

Pfeddersheim

§. 60. hat ziemlich bedeutenden Weinbau, der in Bockwingerten besteht. Da die Erziehung mit der in Heppenheim ziemlich gleich ist, so bedarf es keiner umständlicheren Beschreibung. Das Einzige, was sich hier als eigenthümlich hervorhebt, ist dieß, daß Einige bey dem Aufbinden der jungen Ruthen die eine Hälfte der

*) Mit Kost wird hier nicht gearbeitet.

)ststehenden Stöcke auf einen Bündel, und die andere Hälfte
em zunächststehenden Stocke wieder auf einen Bündel binden.
Stock wird so in der Mitte getheilt, wodurch die Sonne gut
ie Trauben einwirken kann; auch tragen sie sich auf diese Art
leicht.

:fernheim, Zell, Harschheim und Wa= enheim bey Kirchheimbolanden gelegen.

§. 61. Diese haben ebenfalls Bockschnitt = Erziehung.
ey wird aber der Bund der grünen Ruthen allgemein in zwey
le getheilt, wie (Fig. 23) zeigt, wodurch man dem Stocke mehr
und Luft zu geben beabsichtiget, was auch bey dem Rebsatze
Sylvaner, der da häufig mit Rießling wechselt, sehr zuträglich

§. 62. Der Boden ist größtentheils Kalkboden, und wird
Fuß tief gerottet. Finden sich dabey viele Steine, so werden sie
rgerottet.

§. 63. Das Anpflanzen mit ewigem Klee auf 6 —
ahre vor dem Rotten ist hier allgemein üblich.

§. 64. Die Anpflanzung geschieht mehr mit Blindreben
mit Wurzelreben, die zu 4 Fuß ins Quadrat gepflanzt werden.
werden in senkrechte Stoßlöcher gepflanzt, wobey sie der Bo=
:äche gleichgesetzt werden.

§. 65. Die Blindreben werden auf 18 Zoll Länge ge=
tten, ohne Rücksicht, ob der Wulst daran ist, oder nicht. Dar=
werden sie in feuchte Erde gelegt, bis sie gegen den Mai hin gesetzt
ɔen, wobey nur eine Rebe in ein Loch kommt.

Niefernheim.

§. 66. Die Erziehung ist die gewöhnliche Bockschnitt-Erziehung, die sich durch die Theilung der grünen Lotten in 2 Theile als gespaltener Bockschnitt karakterisirt. Die Weinberge heißen hier Lagerwingerte.

§. 67. Die Sommerbehandlung ist sehr einfach; noch vor dem Blühen werden bey den Oestreichern die überflüßigen Triebe ausgebrochen, und acht Tage nach dem Blühen werden die Triebe mit Stroh in zwey Bündel gebunden, und nach Verlauf von acht Tagen die Spitzen über dem Strohbund abgeschnitten.

§. 68. Der vorherrschende Rebsatz ist Oestreicher (Sylvaner) und etwas Rießling. Früher war es nur der Rießling; seitdem man aber die Ergiebigkeit des Oestreichers kennen lernte, hat man den Rebsatz gewechselt. Man rechnet deßhalb auch den Ertrag eines Morgen Lagerwingerts à 160 Ruthen auf 15 — 20 rhein. Ohm. Im Jahr 1828 ereignete sich der außerordentliche Fall, daß ein gewisser Rebbesitzer, Namens Valentin Schauß von Niefernheim an dem Pfrimbache, in 11 Viertel-Weinberg von Sylvaner 77 rhein. Ohm Wein bekam; ein unerhörtes Quantum, das Diejenige, die blos in den beholzten Weinbergen guten Ertrag suchen, kräftig widerlegt.

§. 69. Das Quetschen der Trauben wird hier ebenfalls mit Traubenmühlen verrichtet, wie in der Gegend von Worms.

§. 70. Die Bodenbehandlung ist der von Westhofen ziemlich ähnlich und geschieht mit denselben Instrumenten.

§. 71. Die Baukosten eines Morgens Weinberg betragen nicht mehr als 13 fl. pr. Jahr.

§. 72. Die Düngung ist hier bey alten Weinbergen auf der Oberfläche, bey jungen Weinbergen dagegen in langen Gräben wie bey Worms. Der Regel nach wird alle vier Jahre gedüngt. Junge Weinberge werden aber erst im sechsten bis zehnten Jahr gedüngt, weil sie noch zu viel Nahrung von den Kleewurzeln haben

Dieß ist auch weit vernünftiger, als schon im zweyten Jahr die üngeren Reben mit Mist zu bedecken. Der Regel nach soll man die Natur erst im Nachlassen unterstützen, und nicht, wenn sie in hrer vollen Lebensthätigkeit ist.

Worms.

§. 73. Diese Stadt mit ihrem Gebiete liegt nicht weit vom Rheine entfernt, letzteres ist ziemlich flach, und hat keinen bedeutenden Weinbau.

§. 74. Der bedeutendste Theil seiner Weinfelder besteht in Weingärten die theils als Ziergärten, theils als Nutzgärten nebenbey benutzt werden, theils auch blos der Weingewinnung allein gewidmet sind. Der größte Theil davon ist mit hohen Mauern umgeben, die aus Grobkalk, der sich nicht glatt behauen läßt, aufgeführt, und mit einem Mörtel so bekleidet sind, daß sie eine ununterbrochene Masse bilden.

§. 75. Seine vorzüglichsten Lagen sind Liebfrauenstift, wo die berühmte Liebfrauenmilch wächst, Katerloch und Lugensland.

Liebfrauenstift.

§. 76. Das Liebfrauenstift, eine Kirche zu unserer Liebenfrau genannt, war früher ein Kapuziner-Kloster, an welches sich ein Frauenkloster mit eigener Kirche anschloß, was aber etzt niedergerissen, und zu Weinfeldern angelegt ist; dieses stand ehemals in der sogenannten Mainzervorstadt von Worms, und war früher mit Gebäuden umgeben, die aber durch den großen Brand vom 1. Juni 1689 zerstört wurden, der unter Ludwig dem Vierzehnten durch seinen berüchtigten Minister Louvois in dem orleanischen Suk-

cessionskriege veranlaßt wurde, und den auch Melack, der bekannte Anführer, der Zerstörer und Mordbrenner der Pfalz, mit aller Umsicht und Sachkenntniß vollführte.

§. 77. Es wurde nämlich einige Tage vorher den Einwohnern die schreckliche Nachricht verkündet, daß es der Wille des Königs seye, die Stadt müsse verbrannt werden, nachdem schon einige Monate vorher die Festungswercke gesprengt und zerstört, und viele der stolzen Thürme und Mauern gestürzt worden.

An dem zur Anzündung bestimmten Tag (den 31. Mai 1689) wurden die Einwohner mit Gewalt und aller Art Grausamkeit aus der Stadt getrieben, wobey die Soldaten gleich Räubern plünderten; darauf wurde sie Abends angesteckt, und dabey das Feuer so unterhalten, daß fast alle Häuser, Kirchen und öffentliche Gebäude niederbrannten.

Diesem schrecklichen Schauspiel mußten die unglücklichen Einwohner aus den benachbarten Dörfern, und von der benachbarten großen Rheininsel, Maulbeerau genannt, wohin viele sich geflüchtet hatten, zusehen. Diese schändliche Handlung wurde dadurch noch erhöht, daß man durch ausgestellte Wachen mehrere Wochen lang die Einwohner zurück hielt, ihr zerstörtes Eigenthum zu besuchen, damit man in den Kellern und Gewölben noch alles zerstören konnte, wobey die großen Vorräthe von Wein, die in dieser Zeit nicht alle auf unmäßige Weise genossen werden konnten, dieselbe Zerstörungswuth erfuhren. Nach einiger Zeit suchten die Unglücklichen wieder Obdach in Kellern und auf den öden Brandstellen. Daß nach dieser Katastrophe die Einwohnerzahl ehr verringert und verarmt war, kann man sich leicht denken; die Vorstädte wurden daher verlassen, man baute sich wieder in der Stadt an, weil die Einwohnerzahl nicht mehr so stark war, um alles wieder aufbauen und besetzen zu können, und so kam es, daß man die Materialien von den Vorstädten wegnahm und zum Aufbauen der Stadt benutzte, welche später im engeren Raume wieder mit Mauern und Thoren umgeben wurde.

Von diesen Vorstädten blieb die Stiftskirche noch stehen, daher sie jetzt so weit von der Stadt entfernt ist; die Umgebung derselben wurde allmählig zu Weinbergen angelegt, welche nun den berühmten Wein — die Liebfrauenmilch liefert.

§. 78. Diese Stiftskirche, ist ein großes langes Gebäude mit zwey Thürmen, wovon aber der eine zur Hälfte abgebrochen ist. Sie bildet eine hohe nördliche Wand, an deren südlicher und südöstlicher Seite die beste Lage ist, wo die eigentliche Liebfrauenmilch wächst. Der vorzüglichste Theil der dortigen Weinfelder ist ein anderthalb Morgen großer Platz dicht vor der Kirche, rein südlich gelegen, welcher früher als Hof, mit Gebäulichkeiten umgeben, diente, die aber später abgerissen, und das Ganze zu Weinfeld angelegt wurde. Der Boden davon besteht jetzt größtentheils aus Bauschutt mit etwas rothem Leimen untermengt, der bey dem Umbrechen aus der Tiefe heraufgebracht wurde, um unbrauchbaren Schutt versenken zu können. Es ist also kein natürlicher, sondern künstlicher Boden.

§. 79. Der zweite vorzügliche Theil dieser Lage ist der Kapuzinergarten, der in der Ausdehnung von mehreren Morgen südöstlich von der Kirche liegt, und ziemlich nahe an den Rhein anstößt.

§. 80. Südwestlich gegen die Chaussée herauf erstrecken sich die Weinfelder in bedeutenderer Ausdehnung, liefern aber schon etwas geringeren Wein. Ueberhaupt je weiter diese von der Kirche entfernt sind, je geringer ist der Gehalt ihres Produktes, daher man auch sagt, nur so weit der Thurm seinen Schatten werfe, wachse die eigentliche Liebfrauenmilch; natürlich erleidet diese Behauptung unendliche Modifikation, indem viele Weingutsbesitzer sich in die Umgebung theilen, die alle besonderen Werth darauf legen, ebenfalls Liebfrauenmilch zu gewinnen, wenn gleich die Qualität diesen Namen eigentlich nicht mehr oder doch nicht ganz verdient. Es ist ein gewisser Stolz, der manche der Nachbarskinder mit falschen Namen tauft.

§. 81. Die vorzüglichste Besitzung, die Quelle der eigentlichen Liebfrauenmilch, ist in den Händen des Staatsprokurators Parcus von Mainz, welcher etwa 10 Morgen zunächst der Kirche be-

sitzt; ferner hat der dortige Posthalter Antheil an dem Klostergarten gegen den Rhein zu, welcher ebenfalls noch gute Milch geben soll, die übrigen Besitzer müssen aber in ihren Ansprüchen zurück stehn. Hr. Parcus besitzt hier mitten in seinen Weinfeldern ein bedeutendes Oeconomiegebäude, das früher eine Wohnung der Klostergeistlichen war. In dem dortigen geräumigen Keller werden jedesmal die Weine eingelegt, damit die Käufer überzeugt seyn können, ächte Waare zu bekommen. Um sich einen maasgebenden Begriff übrr die Qualität des Weines machen zu können, will ich nur anführen, daß aus diesem Keller im Herbst 1831 — 8 Stücke rheinisch 1828ger Gewächs zu 4000 fl. verkauft wurden. Im Jahre 1822 soll für das Stück 1500 fl. bezahlt worden seyn.

§. 82. Wenn man die Verhältnisse in Bezug auf das Produkt etwas genauer durchgeht, so wird man zu der Frage verleitet, was bedingt hier die Vorzüge der Produkte? ist der Boden die Veranlassung? oder die geschützte Lage? Ich glaube wohl, daß diejenigen, die so gerne dem Boden alles anheimstellen, hier wohl einen Widerspruch finden werden, der ihre Ansichten mächtig bekämpft. Einmal fehlt hier die sonst so wohlthätige Abdachung, indem das Land ganz horizontal liegt; ferner ist erwiesen, daß außer dem Bereiche, dem die Kirche Schutz vor Nord- und Nordwestwinden gewährt, die Produkte weit geringer sind, indem durch die hohe Mauern, womit sie umgeben sind, ihnen im Vergleiche zur Kirche doch ein schwacher Schutz zu Theil wird. Wie ich schon im ersten Hefte angegeben, bildet sich unter dem Schutze einer hohen Rückwand ein Bereich von erwärmter Luft, der nur in gewisser Entfernung von der obenhinströmenden kälteren Luft erreicht wird, wodurch nun die verschiedenen klimatischen Verhältnisse entstehen; deßhalb bin ich überzeugt, daß hier der Boden der unschuldigste Theil ist, besonders da es erwiesen ist, daß der Boden der Umgegend ziemlich gleichförmig, und durchgehends aus röthlichem Leimen, der stellenweise von Kieß unterlagert ist, besteht. Er ist Alluvial-Boden — ein Produkt der Rheinströmungen.

. 83. Dasselbe Verhältniß findet statt in Bezug auf die ge-
e Lage beym Lugensland, wo der Boden aus sehr verschie-
igem Gemenge besteht, und die hohe Stadtmauer zum Schutze
Eben so ist Kattenloch, das ich weiter unten näher bezeich-
verde, durch die Stadt vor den Nordwestwinden geschützt.

. 84. Vielfältige Beweise von den ausgezeichnetsten Wein-
sprechen dafür, daß der Schutz einer hohen Hinterwand ge-
ie nördliche Seite die Vorzüglichkeit bedinge, und nicht der
allein. Zum Beispiel in Nierenstein, wo der Kranzberg, als die
age, durch die Kirche und Nebengebäude geschützt ist. In Hoch-
am Main ist die beste Lage ebenfalls auf der südlichen Seite
oßen Kirche und des Ortes selbst. Am Johannisberg ist
e Fall; der dem Schlosse und der Kirche zunächst liegende
liefert den vorzüglichsten Wein.

Der Leistenwein bey Würzburg wächst blos auf dem süd-
Abhange des Berges, worauf die Festung liegt, deren hohe
de dieser Lage besonderen Schutz gewähren. Die da stattfin-
starke Abdachung erhöht noch dazu den klimatischen Effekt.
ine Menge solcher Beyspiele könnten als Belege zu obiger Be-
ng dienen, allein die Sache ist zu augenfällig, als daß sie
bewiesen werden sollte.

85. Daß der Boden aber jedem Wein seine Eigenthüm-
in Geschmack, Blume oder Bouquet u. dgl. verleihe, wird
nd, der mit dem Weinbau näher bekannt ist, bestreiten
denn die wahren Weinkenner erkennen viele Weine am Ge-
wo sie gewachsen sind, was ihren speziellen Unterschied hin-
darthut.

86. Der Boden besteht, wie schon angegeben worden, aus
Leimen, stellenweise mit etwas Kieß unterlagert, und ist
boden.

87. Bey der Anlage eines Jungfeldes ist es gebräuchlich,
Boden 2½ bis 3 Fuß tief gerottet wird, nachdem der Bo-
igstens 3 bis 4 Jahre geruht hat. Es wurde hier ein Ver-

uch gemacht, gleich nach dem Aushauen der alten Stöcke den Boden zu rotten, und wieder zu bepflanzen, der aber mißlang, indem die Reben im 14. Jahr wieder ausgehauen werden mußten; dagegen hat Herr Bürgermeister Falkenberg ohnweit der Kirche einen Versuch gemacht, 6 Fuß tief den Boden auszuheben, wobey er von der Ansicht der Ruppertsberger und Deidesheimer ausgieng, den ausgebeuteten Boden zu versenken, und Urboden in den Bereich der Planzung zu bringen. Der jetzige Erfolg verspricht sehr viel Gutes von dem Unternehmen, indem die Stöcke von drey Jahren vortreffliches Wachsthum zeigen. Ueber die Qualität kann man bis jetzt noch nicht urtheilen.

§. 88 Bey jener Bearbeitung ergab es sich, daß diese Stelle früher ein römischer Begräbnißplatz gewesen, indem man hier fünfzehn steinerne Särge fand, die mit steinernen Deckeln geschlossen waren. Der Inhalt waren Körper, die mit Kalk umgeben waren, zwischen deren Finger man römische Münzen und Ringe fand. Nebst diesen fand man noch eine Menge Attribute von Thränen-Gläsern, Flaschen, Lampen, Aschenkrügen u. dgl.

§. 89. Die Bepflanzung geschieht hier mit Wurzelreben, die gewöhnlich aus Karlebach bezogen werden. Mehrere Versuche, mit Blindreben anzulegen, sind hier nicht geglückt, und schlecht gewachsen.

§. 90. Die Wurzelreben werden auf 3½ Fuß ins Gevierte eingerottet, wie ich es früher schon näher beschrieben habe. Es wird dabey keine fremde Erde angewendet, sondern die Wurzeln werden blos mit dem oberen Baugrunde etwas festgedrückt. Es wird nur eine Rebe an die bezeichnete Stelle gelegt.

§. 91. Die Erziehung der jungen Rebstöcke bis zum vierten Jahr ist die schon öfter bezeichnete Kopferziehung.

§. 92. Im vierten und je nach Umständen im fünften Jahr, werden die Anlagen mit Holz bezogen, wobey 2 Ruthen von 5 Augen, und 3 bis 4 Stifte von 2 Augen angeschnitten werden, was man den ersten Anschnitt hier nennt.

§. 93. In dem darauf folgenden Jahr, was man den zweyten Anschnitt nennt, werden 3 auch 4 Reben von 5 Augen, nebst 2 bis 3 Stiften angeschnitten, die Ruthen aber so viel wie möglich fächerförmig an den Balken mit Weiden auseinander gebunden.

§. 94. Die Sommerbehandlung ist folgende: Da 2 Balken über einander angebracht sind — was die Doppelrahmen-Erziehung begründet — so werden nach dem Blühen die jungen Ruthen an den oberen Balken mit Stroh geheftet, und erst nach Jakobi die grünen Spitzen abgeschnitten, welche zusammen gebunden, und auf den Spitzen der sogenannten Stecken (siehe Beholzung) getrocknet werden (siehe Fig. 15 b). Bey den Rießlingen wird nichts ausgebrochen, und nicht ausgegeitzt; bey Traminern und Sylvanern, die aber selten sind, wird ausgebrochen.

§. 95. Der Rebsatz ist durchgängig Rießling, hie und da sind etwas Traminer und Sylvaner eingemengt, allein nur bey wenigen Anlagen. Hr. Parkus hat einen Morgen mit Traminern angelegt, die aber nicht recht gedeihen wollen, und schlechtes Holz treiben. Im Jahre 1819 bekam er ein ganzes Stück Traminer Wein, der recht süß war, allein es fehlte ihm an Feuer.

§. 96. Das Quetschen der Trauben wird hier in dem Trettzuber vorgenommen. (Das Nähere darüber in dem 3. Hefte das Rheingau.)

§. 97. Das Pressen derselben geschieht in hölzernen Pressen mit zwey hölzernen Schrauben (siehe Fig. 9), welche etwa $\frac{1}{2}$ Fuder Trester fassen. Das hiezu gebräuchliche Keltereisen hat die Form wie Fig. 10 a — b andeutet.

§. 98. Das Auspressen wird sogleich nach dem Quetschen vorgenommen.

§. 99. Die Gährung des Mostes läßt man in Fässern vorübergehen, deren Spuntöffnungen nur leicht bedeckt sind, worauf der Wein zuerst um Fastnacht und dann vor dem künftigen Herbste abgestoßen wird.

§. 100. Der Morgen Land soll durchschnittlich in der Gegend des Liebfrauenstiftes ein Fuder geben.

§. 101. Die Beholzung ist eine der kostspieligsten, die im Gebiete des Weinbaues vorkommt; sie ist auch eigenthümlich, und wird, außer einer Umgebung von 1 bis 2 Stunden von Worms, und in der Gegend von Heidelberg, wohl schwerlich mehr zu finden seyn; sie ist allzu luxuriös. Es wird nämlich der Reihe der Zeilen nach zwischen jeden Stock ein armsdicker Pfahl eingesteckt, der 5 bis 6 Fuß lang, und oben und unten gespitzt ist; dieser wird vermittelst eines Steckeneisens oder Pfahleisens (Fig. 11), das vorher in den Boden gestoßen wird, einen Fuß tief eingesteckt. Wenn die Linie so besteckt ist, dann werden 14 Fuß lange, ein Zoll dicke Balken, 15 Zolle vom Boden entfernt, der Länge nach mit Weiden fest angebunden.

Diese Pfähle — die hier Stecken genannt werden — haben aber keine Einschnitte, worin die Balken gelegt werden, wie an den Stiffeln, obschon sie fast eben so dick sind; über diese Reihe von Latten wird eine zweite Reihe 15 bis 20 Zolle höher eben so angebunden. Die Stöcke werden darauf, wie (Fig. 12 a — b) zeigt, fächerförmig an den unteren Balken mit Weiden angeheftet. Der obere Balken hat nur die Bestimmung, das grüne Holz zu tragen, was mit Stroh später angeheftet wird. Daß diese Stecken an beiden Enden gespitzt werden, hat zum Zweck, wenn eine Spitze abgefault ist, daß man den Pfahl umkehrt, und die obere Spitze in den Boden stößt.

Im Grunde sind alle diese Stecken länger als sie nöthig sind, sie haben aber dagegen den Vortheil, daß man sie mehrere Jahre brauchen kann, wenn sie auch schon ein- bis zweymal abgefault sind. Daher die ungleiche Höhe entsteht, die durch ganze Weinberge oft statt findet, was die Zeichnung näher erläutert. Auch werden die höheren Stecken gewöhnlich dazu benutzt, das abgeschnittene und zusammengebundene Laub zu tragen, was in Form einer Bienen-Strohkappe aufgesteckt wird.

e Pfähle oder Stecken werden also nicht wie die Stiffel
en Hammer eingeschlagen, sondern eingestoßen.

102. Ich will nun eine Berechnung geben, was ein Mor=
00 Ruthen zu beholzen kostet. — Der Morgen hat 2400
Zwischen jeden Stock kommt ein Stecken, also:

00 Stecken à 4 fl. per 100 machen	96 fl.	— kr.
00 Balken à 4 fl. per 100.............	52 –	— –
Weiden..........................	2 –	— –
Arbeitslohn.....................	6 –	— –
	156 fl.	— kr.

. 103. Die Bodenbehandlung ist dieselbe, welche in
ebach schon angegeben worden; er wird in der Regel fünf=
gebaut, nämlich erstens aufgeräumt, zweitens gehackt, drittens
ogen, viertens gerührt, und fünftens zugeworfen.

§. 104. Die Dauer der Weinberge rechnet man auf
— 60 Jahre.

§. 105. Der Werth eines Morgen Weinfeldes in
Nähe der Liebfrauenkirche ist durchschnittlich 1500 fl.

§. 106. Das gewöhnliche Unkraut ist: Kreutzkraut,
hnerdarm und Wintergrün.

§. 107. Das Düngen geschieht durchschnittlich alle vier
ihre mit Kühmist; junge Weinberge werden im zweyten Jahre
on gedüngt. Es geschieht vermittelst Gräben, welche der Länge
ach gezogen werden, wie in Karlebach angegeben worden, es
ird dabey immer eine Linie übergangen, so daß nur die zweyte
inie gedüngt wird.

Katerloch.

§. 108. Das Katerloch ist ein mit einer 10 Fuß hohen Mauer umschlossenes Weinfeld, das 71 Morgen Flächenraum hat. Das Ganze bildet ein längliches Viereck, liegt vollkommen horizontal, und ist in viele Parzellen abgetheilt. Es liegt gerade auf der

entgegengesetzten Seite des Liebfrauenstiftes, und wird auf der nördlichen und nordwestlichen Seite durch die Stadt vor den schädlichen Winden geschützt. Es stößt dicht an der Stadt an deren südöstliche Seite, und wird von der Stadtmauer und dem daranliegenden Lugensland nur durch einen breiten Fahrweg getrennt.

§. 109. Das Ganze hat früher dem Domkapitel gehört, — wurde aber in späterer Zeit an einzelne Privaten veräußert. Vor dem großen Brande war der größte Theil dieses Platzes mit Gebäuden besetzt, was sich beym Rotten kund giebt, indem immer noch Fundamente angetroffen werden. Wahrscheinlich hat diese Stelle einen Theil der oberen Vorstadt gebildet.

§. 110. Der Boden ist ein schwarzer Gartenboden mit vielem Bauschutt untermengt, was eine Menge Bruchstücke von Ziegeln und Dachschiefer beweißt.

§. 111. Die Behandlung des Setzens und Schneidens, ist ganz dieselbe, wie beym Liebfrauenstift umständlich angegeben worden.

§. 112. Bey der Beholzung findet hier allein eine Ausnahme statt, indem einige Parzellen nur mit einer Reihe Balken versehen sind.

§. 113. Die Abzeilungen sind auch nicht alle nach der Mittagslinie angelegt, indem manche südlich, manche östlich laufen.

§. 114. Der Boden soll hier fruchtbarer seyn, als beym Liebfrauenstift, indem hier durchschnittlich mehr Wein gewonnen wird, als dorten.

§. 115. Der Morgen bester Lage (die natürlich die nächsten gegen die Stadt zu sind) wird durchschnittlich mit 1200 Gulden bezahlt.

Lugensland.

§. 116. Das Lugensland*) ist die drittbeste Lage von Worms. Es ist ein langer schmaler Strich von 3¼ Morgen Flächenraum, der sich längs der Stadtmauer südlich und südöstlich von der Stadt ausdehnt, und durch das gegen Mannheim stehende Thor in zwey Theile getrennt wird. Die Rebenpflanzung liegt ganz dicht an der hohen Stadtmauer, und ist auf dem alten Walle, der etwas ausgeflächt ist, angelegt.

§. 117. Der Boden ist hiebey natürlich so gemengt, daß man keinen bezeichnenden Karakter mehr angeben kann. Der Rebsatz ist durchgehends Rießling.

§. 118. Die Behandlung und Beholzung wie Liebfrauenstift.

§. 119. Der Schutz von der Stadtmauer kann hier allein ie gute Qualität bedingen.

---

§. 120. Dicht an Worms auf der westlichen Seite befindet h eine Rebanlage im Ackerfeld, die alle Aufmerksamkeit verdient, dem sie die fast höchst mögliche Trauben-Menge hervorbringt, und f ganz einfacher Behandlung beruht. Zwar ist diese Erziehung Gewinnung eines guten Weines durchaus nicht geeignet, allein solchen Fällen, wo man nur eine Masse von Trauben gewinnen , finde ich sie sehr zweckmäßig. Sie würde sich vorzüglich in ten mit Erfolg anwenden lassen, wo sie schöne Pyramiden bil- und weit zweckmäßiger angebracht werden kann, als die Trau- yramiden, die durch den Pyramidenschnitt mit Zapfen von 3

Soll dieß nicht von dem altdeutschen Worte Lugen (schauen, sehen) abstammen, da diese Lage dicht an der hohen Stadtmauer ist, von deren Zinnen man das Land umher übersehen konnte? Daher der Name Lug ins Land — oder (Schau ins Land). Nach Pauli's Geschichte der Stadt Worms stand auf dieser Seite ein fester Thurm, der diesen Namen führte.

Augen gebildet werden. Diese Pyramiden, die nur einen Pfahl zur Unterstützung haben, haben das Nachtheilige, daß sie bey starken Winden gerne aus der Richtung gebracht werden, oder gar abbrechen und umfallen; ferner sind sie bey weitem nicht so Früchte bringend, indem manche Traubensorten auf den hinteren Augen selten Trauben bringen, auch wird der Rebstock im Sommer nicht so verstümmelt, um ihn in Form halten zu können, denn er hat hier eine freiere Entwicklung, folglich auch eine vermehrte Produktion.

§. 121. Jene Erziehung in Worms, welche ich die Spiral-Erziehung nennen will, wird dort auf folgende Art ausgeführt (siehe Fig. 13).

§. 122. Auf einem Acker von etwa einem halben Morgen sind in 3 Linien Rebstöcke angelegt, 2 Linien ohnweit der Gränze, und eine Linie in der Mitte. Der übrige Raum wird mit dem Pfluge als Acker gebaut. Bey jeder Linie sitzen die Rebstöcke in sechs Fuß Entfernung von einander. Durchschnittlich ist nur eine Rebe gepflanzt, welche auf Kopfschnitt gezogen, in drey einen Fuß lange Schenkel ausläuft, auf welchen Schneidreben von 4 bis 5 Fuß Länge angeschnitten werden. Um diesen Rebstock werden 3 Pfähle im Dreieck, jeder einen Fuß vom Stocke entfernt, in den Boden gesteckt. Die Pfähle sind von Eichenholz 8 Fuß lang, und fast so dick wie ein gewöhnlicher Stiffel, oder wie ein Knabenarm. Zwischen jedem dieser Pfähle wird eine der vorhin bezeichneten Reben heraufgezogen, und spiralförmig um die zwey anderen Pfähle außen gewunden, so daß die 3 Reben einen förmlichen Schrauben-Gang darstellen. Auf diese Art wird den Reben die höchst mögliche Ausdehnung gegeben, ohne daß sie sich einander im Wege stehen, indem jede von der anderen einen Fuß entfernt zu liegen kommt. Durch dieses Neigen und Umbiegen wird auch der erste Saft in den hintern Augen erhalten, wodurch diese wieder starke Reben zum Gebrauche im künftigen Jahre treiben. Natürlich müssen die oberen Triebe noch vor dem Blühen abgezwickt werden, damit der Saft

in die unteren Rebentriebe, welche man sorgfältig aufbindet, dringt. Auf diesem Felde, das nun 30 Jahre auf diese Art bepflanzt ist, befinden sich 420, sage Vierhundert und zwanzig Stöcke, welche im Jahr 1828, 22 rheinische Ohm Wein gaben. (6 Rheinische Ohm sind ein Fuder, was also über 3½ Fuder wäre.) Den Wein selbst habe ich nicht gekostet, kann also über dessen Qualität nichts sagen. Zu erwarten wäre aber wohl, daß er gering seyn müßte. Was die Quantität betrifft, möchte man hier mit Recht sagen: „dieß ist das non plus ultra." Der Rebsatz ist größtentheils Ortlieber, Traminer und etwas Gutedel. Natürlich läßt sich diese Erziehung nur in sehr fruchtbaren Böden mit Erfolg einführen. Es ist übrigens zum Staunen, welche Traubenfülle sich auf diese Art anlegt, und ich glaube mit Bestimmtheit angeben zu können, daß Derjenige, der nur auf große Massen von Trauben bedacht ist, keine zweckmäßigere Anlage machen kann, als die eben beschriebene.

§. 123. Worms hat, wie schon gesagt, eine ganz eigenthümliche Erziehung und Beholzung, die wohl schwerlich mehr in anderen Gegenden vorkommen wird. Es bildet mit seinen umliegenden Orten, die sich in einem Halbkreise von ein bis zwey Stunden herum legen, ein eigenes Gebiet im Weinbau, das sich besonders noch durch seine Ackerzeilen auszeichnet; diese beginnen bey Frankenthal und beherrsche den ganzen Halbkreis bis Neuhausen und Hernsheim, wo man aus diesem eigenthümlichen Gebiete heraustritt, um in Zeit von einer kurzen halben Stunde den größten Contrast zu finden. Denn während hier ein bedeutender Holzaufwand statt findet, ist dort gar keine Ausgabe für Holz, was im Anlage-Capital einen mächtigen Unterschied macht. Wunderbar ist's doch immer, daß im Weinbau die Anerkennung des augenfälligsten Bessern, das gleichsam schon vor der Thüre steht, so schwer hält.

§. 124. Da die Worms zunächstliegenden Orte, wie Pfiffligheim, Leiselheim, Hochheim, Neuhausen, und Hernsheim ganz dieselbe Behandlung haben, wie sie beym Liebfrauenstift beschrieben worden, nur mit der Ausnahme, daß da, wo

ganze Weinberge angelegt sind, z. B. in Pfiffligheim, Neuhausen und Hernsheim, größtentheils zwey Balken, zu Leiselheim und Hochheim größtentheils nur ein Balken angebracht ist, so will ich mich darauf beschränken, eine nähere Beschreibung der Anlage von Ackerzeilen zu geben, indem diese einen sehr bedeutenden Theil des dasigen Weinbaues bilden.

§. 125. Der Boden der eben genannten Orte bildet eine mehr oder weniger hügelige Fläche, und ist fast allgemein mit Bänken von Kalkmergel oder Löß, der oft eine Mächtigkeit von einigen bis zu 30 Fuß hat, belegt; gewöhnlich ist er von Kieß oder grobem Sande, der verschiedene gelbe Farben hat, unterlagert. Diese Lößbänke sind gewöhnlich die Stellen, welche zu Weinbergs-Anlagen dienen.

§. 126. Diese Ackerzeilen sind Linien von Rebstöcken, welche der Länge des Ackers nach an dessen Rande angelegt sind, und gewöhnlich in zwey Reihen nebeneinander stehen, die 3½ Fuß von einander entfernt sind; bey schmalen Aeckern ist dagegen nur eine Reihe angelegt. Zwischen diesen Zeilen wird der Acker zu allen Feldfrüchten benutzt, und wie gewöhnlich geackert.

§. 127. In der Gegend von Hochheim und Leiselheim, wo gute Weinlagen mit verschiedener Abdachung sind, ist man indessen aus besserer Einsicht dahin übereingekommen, daß man die Ackerzeilen in geringen Lagen und guten Fruchtfeldern ausrotten will, um dem guten Rufe des übrigen Weines nicht zu schaden, indem dieser Wein, der gewöhnlich geringer ist, unter den besseren Wein gemengt wird, und so dem guten Rufe des Ganzen schadet.

§. 128. Bey Anlegung der Ackerzeilen wird der Boden, so weit deren Bereich geht, 2 Fuß tief gerottet, nachdem im Spätjahre der Platz, welcher angelegt werden soll, zuvor gedüngt worden, was dann untergerottet wird; war aber früher schon eine solche Ackerzeile dagestanden, die ausgehauen ist, so muß der Boden etwas tiefer herausgehoben werden, damit alles Gewad (Wurzeln) rein heraus kommt. Dieß Geschäft wird immer im Frühjahr ver-

:, wobey jedesmal eine Wurzelrebe — gewöhnlich von Karle- bezogen — eingerottet, und mit einem einen Fuß langen tan- ı Pfählchen bezeichnet wird.

§. 129. Die Reben werden in einer Entfernung von 3½ Fuß einander gelegt, so zwar, daß das Köpfchen der Rebe einen Zoll : der frisch geebneten Bodenfläche zu stehen kommt, indem sich frisch gerottete Boden um so viel senkt, daß die Köpfe später Fläche zugleich stehen. Wenn nun die Zeit herannaht, wo die en anfangen zu wachsen, so geht man beym trockenen Wetter ıus, und räumt die obere Decke mit einem Messer oder spitzen ze auf, entblößt die Reben von der Erde, und nimmt etwas kenen Grund, und bedeckt das Köpfchen abermals damit, um den gen Trieben eine lockere Masse zum leichteren Durchbrechen auf- :gen.

§. 130. Die Erziehung in den ersten Jahren ist die bekannte pferziehung, wobey im Sommer die Stöcke bis zu einer Höhe ı 15 Zoll immer abgeschnitten werden, was als Viehfutter dient, d wodurch sie die Aehnlichkeit von kleinen Büschchen erhalten.

§. 131. Nach dem vierten Jahr, wenn die Linien mit olz bezogen werden, welches man hier Aufführen heißt, wer- n jedem Stocke zwey Bolze, d. h. zwey Reben von 5 — 6 Au- n angeschnitten, welche bis an den ersten Balken reichen. Wo ıöglich werden aber die zwey oberen Augen ausgeschnitten, damit :r Stock nicht nach oben treibe. Diesen Bolzen werden noch 2— — 4 Stifte von zwey Augen beygegeben, um für's künftige Jahr Nachzucht zu haben. Diese Stifte tragen inzwischen eben- alls bedeutend Trauben.

§. 132. In den folgenden Jahren werden wo möglich die al- en Bolze wieder abgeworfen, und aus den Stiften neue Bol- en genommen, und ferner für Stifte gesorgt; so wird diese Wirthschaft, so lange es thunlich ist, fortgeführt, wobey immer 4 Bolze gehalten werden, denen in fruchtbaren Böden noch zwey Reben bis zum oberen Balken beygegeben werden, wie (Fig. 14) zeigt.

Diese werden gewöhnlich aus solchen Bolzen genommen, die sich zu Schenkeln gebildet haben.

§. 133. Bey dem Frühlingsschnitt wird der Schnitt ziemlich dicht am oberen Auge gehalten, und ein flacher Schnitt über dem Daumen geführt. Diese Schnittmethode über dem Daumen beginnt in Karlebach, und ist von da abwärts allenthalben zu Hause.

§. 134. Der Rebsatz ist durchgehends Rießling.

§. 135. Die Beholzung ist gerade dieselbe, wie sie beym Liebfrauenstift angegeben worden, nur mit dem Unterschiede, daß bey den Ackerzeilen 6 Fuß lange Stecken eingestoßen, und die Balken etwas weiter von einander angebunden werden. An den oberen Balken wird besonders fleißig das junge Holz angeheftet, um beym Bearbeiten des Ackers nicht gehindert zu seyn. Den Sommer über wird nichts ausgebrochen, und das Aufgebundene erst Mitte Augusts gegipfelt (Laubgeschnitten).

Diese Beholzung ist, wie schon angegeben worden, sehr kostspielig, und beläuft sich, im Vergleich zu einem Morgen Weinberg, worauf 2400 Stöcke stehen, auf 170 bis 180 fl.

§. 136. Früher trieb man die Sache noch höher. Man hatte damals 8 Fuß lange Stecken, woran 3 Balken befestigt waren. Solche Anlagen kommen auf 225 fl. per 2400 Stöcke. Man schnitt damals an den unteren Balken 2 Bolze und 2 Biegel (Bögen) an, welche als halbe Bögen an dem unteren Balken angebunden wurden. An die zweite Latte kamen nochmal 2 Biegel, und die dritte Latte diente zum Heften der grünen Ruthen.

§. 137. In neuerer Zeit helfen sich Viele, besonders Unbemittelte, die in der Nähe des Rheins wohnen, mit Weidenholz, wodurch sie die Beholzung weit wohlfeiler aber auch weniger dauerhaft anlegen. Es werden nämlich jedes Jahr am Rhein eine Menge 5 Fuß lange Wellen aus Weiden und Erlenholz verkauft. Aus diesen Wellen nehmen Viele die armsdicken Prügel heraus, spitzen sie oben und unten, und versehen so mit diesem Material ihre

[Ac]kerzeilen; Manche nehmen sogar dünne Stangen, die sie wohl-[f]eil beziehen, und binden sie an diese Stecken, wodurch aber das [G]anze ein gar kärchliches Aussehen erhält.

§. 138. In den Weinbergs-Anlagen bey Leiselheim und Hochheim, die einige günstige südliche Expositionen mit schwa-[c]hen Abdachungen haben, und wo nur ein Balken angebracht ist, [w]erden die Stecken etwas niederer genommen, etwa 4 bis 5 Fuß.

§. 139. Bey den so niederen Rahmen, die etwa nur 15 — [1]8 Zoll vom Boden entfernt sind, sollte man denken, die 5 Fuß [l]angen Stecken seyen bey weitem zu lang; auch sieht es wirklich [k]omisch aus, solch eine Menge gespitzte Pfähle so hoch über die Rah-nen herausstehen zu sehen, allein diese werden dazu benutzt, daß [d]ie grünen Ruthen, in zwey Hälften getheilt, wie zwey Flügel an [d]ie nebenstehenden Stecken gebunden werden (siehe Fig. 15 a). Ist es [d]er Fall, daß zu viele grüne Ruthen vorhanden sind, wodurch die Bunde zu dick würden, so wird in der Mitte ein freistehender Bund [g]emacht, wodurch also der Stock in drey Bündel gebunden wird. Da die Stecken selten eine Höhe haben, außer bey frisch aufge-[f]ührten Weinbergen, und deßhalb bald ein größerer, bald ein klei-[n]erer neben einander stehen, so wird immer auf die höchsten Ste-ken beym Laubschneiden das Laub, in Bündel mit Stroh gebunden, [u]nd wie eine Bienenkappe aufgesteckt.

§. 140. Die abgehenden Stöcke werden durch Einleger [n]achgebessert.

§. 141. Das Quetschen der Trauben wird hier in der [n]ahen Umgebung von Worms weniger durch Traubenmühlen be-[s]orgt, was wohl seinen Grund darin haben mag, daß durch die Menge von Ackerzeilen und weniger große Weinfelder die Besitzun-[g]en zu unbedeutend sind, als daß man eine Mühle zur Förderung [n]öthig hätte, wie an Orten, wo bedeutender Weinbau ist, weßhalb [h]ier der Mosterkolben deren Stelle vertritt. Wenn nämlich die Trau-[b]en durch die Tragbutte aus dem Weinberge gebracht sind, so wer-[d]en sie in einen eichenen Tragzuber von 12 Viertel oder einer

Ohm Inhalt geschüttet, darin durch den Mosterkolben zerstoßen, und darauf in einen größeren danebenstehenden Zuber ausgegossen. Dieser Tragzuber ist, wie (Fig. 17) zeigt, unten bedeutend enger, aus der Absicht, damit durch diese Verengung die Quetschung besser vor sich gehe.

§. 142. Das Auspressen geschieht durchschnittlich mit kleineren zweyschräubigen Pressen, welche man in der ganzen Gegend die Wormser Pressen nennt. Die Keltern mit einer Schraube, die bedeutend größer sind, werden seltener in Anwendung gebracht.

§. 143. Die Düngung der Ackerzeilen hängt gewöhnlich von der Felddüngung ab, und wird selten besonders vorgenommen. Bey den Weinbergen dagegen wird sie alle vier Jahre vorgenommen, und zwar in Gräben, über das ändere Mittel, — d. h. eine Linie wird immer übergangen (wie zu Karlebach). Hiezu wird die Erde ausgehoben mit einem sehr schiefen Karste (siehe Fig 29).

§. 144. Wie schon bemerkt, sind die Ackerzeilen ein eigenthümlicher Karakter der Umgegend von Worms; sie finden sich indessen doch auch noch in der Gegend von Speier, wiewohl nur sparsam, und dabey in anderer Art. So z. B. in Dudenhofen, eine Stunde von Speier, sind in der Nähe des Ortes die Aecker in der Mitte mit einer Reihe Obstbäumen, besonders Zwetschgenbäumen, bepflanzt. In derselben Linie ist auch eine Reihe Rebstöcke von mehrentheils Elblingen gesetzt, oder sind zwey Reihen 4 Fuß von einander angelegt, welche an Doppel-Rahmen erzogen werden. Zu meinem Erstaunen fand ich die Reben sehr fruchtbar, was man unter den Bäumen kaum glauben sollte, da in Weinbergen die Reben unter den Bäumen so selten tragen; wie aber der Wein unter solchen Verhältnissen werden mag, konnte ich nicht beurtheilen, denn ich habe ihn nicht gekostet, wahrscheinlich wird er auch nur geringer Qualität seyn, und mehr als sogenannter Haustrunk benützt werden.

§. 145. Schlüßlich muß ich noch bemerken, daß in Herns-

) rother Wein erzogen wird — für Hr. v. Dalberg —
Rebsatz aus Guntersheim bezogen wurde.
in der Gegend von Worms der Guntersheimer rothe
ıomirt ist, so habe ich diesem Orte einen eigenen Besuch
, weßhalb ich ihm in diesem Hefte auch eine besondere
ınräume.

Westhofen.

146. Westhofen hat sehr bedeutenden Weinbau, und
Beinfelder umflügeln fast ganz den stark bewohnten Flecken.

. 147. Eine sehr bedeutende südliche Ausdehnung zieht sich
Guntersheim, das westlich von Westhofen liegt, hin.
Gelände ist aber ein mageres Grobkalkgebilde, den Wald=
:n ausgesetzt, und gehört zu den geringeren Lagen. Die soge=
.te Acker=Grüme oder der Bauboden ist auch an vielen Orten
pärlich aufgelagert, daß an vielen Aeckern, die an die Weinfel=
stoßen, Steingruben angelegt sind, wo ein Süßwasser — Mu=
ikalk ausgebrochen wird. Kaum einen Fuß unter dem Baubo=
ist gewöhnlich schon das Steinlager vorhanden.

§. 148. Dagegen erscheint eine viel günstigere Weinlage in ei=
: halbzirkelförmigen Ausdehnung gegen Alzei hin, welche auch
n der Chaussée durchschnitten wird. Sie bildet einen förmlichen
·albzirkel, der sich gegen Süden öffnet, und gegen Westen und
lorden durch eine Hügelreihe gegen die schädlichen Winde geschützt
t. Die verschiedenen besten Lagen heißen Hinkelstein, Kars=
»el, Grieß und Auler. Hier sind schon beträchtliche Lößbänke,
und gegen den Boden des Kessels ist sehr produktiver Leimenboden,
der ziemlich stark mit Traminer nach Guntersheimer Erziehung*)
bepflanzt ist, so daß etliche und zwanzig Morgen damit besetzt sind.

---

*) Die zweischenkliche Halbbogenerziehung.

Das Uebrige ist aber alles Rießling mit etwas Oestreicher. Die Abdachungen dieses Halbkreises sind schwach von 4 bis 8 Grad, und neigen sich in wellenförmigen Linien dem Mittelpunkte zu.

§. 149. Diesem Kessel gegenüber hinter dem Flecken befindet sich eine südöstliche Lage, Klausenberg genannt, welche den vorzüglichsten Wein liefern soll. Der Boden ist hier sehr thonhaltig.

§. 150. Das ganze Profil der Umgebung von Westhofen ist wellenförmig und hügelig, und wie ein großer Theil der Gegend, durch keine Bergwand geschützt, weßhalb auch der möglichste Grad der Zeitigung nur durch Kunst, nämlich durch Bockschnitt, hervorgebracht werden muß. Die eigenen Aussagen der Bewohner bestättigen dieß, denn sie sagen, und dieß ist bemerkenswerth, wenn sie hier die Rießlinge hoch ziehen würden, so würden sie oft gar nicht zeitig werden. Der Boden giebt übrigens dem Weine hier sehr viel Bouquet, und wären die Expositionen und Abdachungen günstiger, so daß die Zeitigung früher eintreten würde, so könnte hier, nach dem jetzigen Produkte zu urtheilen, köstlicher Wein gewonnen werden. — Indeß die besondere Beurtheilung der Produkte gehört nicht zu dem mir vorgesteckten Ziel. —

§. 151. Die Rebstöcke werden hier alle Lagerstöcke genannt, so wie die Weinfelder Lägerwingert. Soll diese Benennung nicht die Angabe beurkunden, welche über den Ursprung der Bockwingerte in meiner Schrift über den Bockschnitt §. 11 näher angegeben ist? Die mit Holz bezogenen Traminer-Weinfelder werden aber nicht so benannt, sondern blos die, welche keine Holzunterstützung haben, die Bockwingerte.

§. 152. Wenn ein Weinfeld neu angelegt werden soll, das schon mit Reben besetzt war, oder noch mit Reben besetzt ist, so werden diese mit der Aushebstange (Fig. 6 – 7 – 8) vorher aus dem Boden gerissen, eine Methode, der ich, wie schon bemerkt, vielen Beifall gebe. Erstlich wird dadurch der Boden von den Wurzeln befreit, die oft noch zwey und drey Jahre fortwachsen und immer wieder kleine Triebe hervorbringen, wenn sie blos ausgehauen wer-

wobey, wie man sagt, der Boden nicht ausruhen kann; zwei=
was eine Hauptsache besonders für holzarme Gegenden ist, man
t dadurch eine bedeutende Menge Holz, welches das beste Feuer=
al ist, indem es länger als Buchenholz Kohlenglut erhält. Wer
nicht beobachtet hat, der glaubt kaum, welche Menge Holz man
ese Art aus dem Boden zieht; eine vergleichende Berechnung
ich darüber nicht anstellen, allein so viel kann ich versichern,
h die angewandte Mühe sehr gut belohnt. Natürlich kann
ieß nur bey der Kopferziehung anwenden, wo man den Reb=
acken kann. Bey der Schenkelerziehung hält es schon schwerer.

. 153. Solche ausgerissene Weinfelder müssen jedoch immer
s zehn Jahre ruhen, d. h. zu Frucht= und Kleebau benutzt
, ehe sie wieder angelegt werden, was die Erfahrung maas=
lehrte, denn je nach Bestand des Bodens, erleidet diese Be=
ung Modifikationen.

. 154. Das Rotten geschieht gewöhnlich im Frühjahr,
der Boden trocken ist, und zwar in flachen Böden 2 Fuß
n Abhängen 2¼ Fuß tief. Die an vielen Orten dadurch aus=
enen Steine werden nicht untergerottet, sondern sie werden
ührt, und mit Nutzen zum Straßenbau oder zu Mauer=
enützt.

. 125. Das Pflanzen geschieht größtentheils mit Wur=
n, öfters auch mit Blindreben.

156. Die Zubereitung des Blindholzes zu Wurzelreben
ht hier auf eine von den vorhergehenden ganz verschiedene Art.
eben werden nämlich auf 18 Zoll Länge mit dem alten Wulste
hnitten, dann werden sie in Büscheln von 50 bis 100 zu=
n gebunden, und wo möglich in fließendes Wasser, oder in
glung dessen, in einen Zuber 4 bis 6 Zoll tief ins Wasser
, welches aber nicht wie im Rheingau alle paar Tage abge=
, sondern nur nachgefüllt wird, so lange bis sie pottlen
Augen treiben wie die Erbsen). Wenn sie diesen Entwick=

lungsgrad erreicht haben, dann werden sie zu Wurzelreben schief in den Boden gelegt, oder auch in die Weinberge so verpflanzt.

§. 157. Da das Einrotten der Reben hier nicht mehr üblich ist, wie in der Umgegend von Worms, so wird zuerst das Feld ganz fertig bearbeitet, dann wird kurz vor dem Setzen, was Anfangs Mai geschieht, das Feld durch Schnüre abgezeilt, und die Punkte mit tannenen Pfählchen von 8 Zoll Länge und ½ Zoll Dicke angezeichnet.

Es wird nämlich die Gränze des Weinfeldes ringsum mit einem 3½ Fuß langen Stabe bemessen, und jedesmal mit einem Pfählchen bezeichnet. Wenn dieß geschehen, so werden der Länge des Feldes nach Schnüre an die Pfählchen gebunden, wodurch lauter 3½ Fuß breite Gassen entstehen; nachher nehmen zwey Männer eine Schnur, spannen diese queer über das Feld, und ein dritter, der einen Arm voll Pfählchen trägt, steckt immer da, wo die zwey Schnüre zusammen treffen, und ein Viereck bilden, ein solches Pfählchen in den Boden, womit fotgefahren wird, bis das ganze Feld so bezeichnet ist.

§. 158. Nach dieser Vorrichtung werden an den bezeichneten Punkten vermittelst des Steckeneisens (Fig. 11) Löcher senkrecht in den Boden gestoßen, oder vermittelst dem Setzholz (Fig. 18) Löcher von 18 — 20 Zoll in den Boden getreten. Der Absatz in der Mitte des Setzholzes dient nämlich dazu, daß man mit dem Fuße darauf tritt, wenn es einmal zu Hälfte in den Boden gestoßen ist. Hat es die Tiefe erreicht, so wird es im Boden herumgedreht, damit sich das Loch gehörig ausweitet, und dann herausgezogen. In dieses Loch wird nun die Rebe senkrecht gestellt — nachdem die Wurzeln bis auf einen Zoll eingekürzt sind, dann wird das Loch mit der gewöhnlichen danebenliegenden trockenen Erde, seltener mit fremder Erde gefüllt, außer bey steinigem Boden, mit einem etwa 18 Zoll langen Stäbchen die Erde unten festgestoßen, damit die Wurzelbildung befördert werde.

§. 159. Die Blind-Reben werden aber hier nicht der Boden-

fläche mit dem oberen Auge gleichgesetzt, sondern so, daß das zweite Auge der Bodenfläche gleich ist, und das erste hervorsteht. Dieses wird mit etwas trockener mehliger Erde umgeben, die entweder auf dem Lande selbst vorhanden ist, oder herbeygeführt werden muß, wodurch viele kleine Häufchen sich bilden, aus welchen im Sommer die zwey oberen Augen hervorbrechen.

§. 160. Die Traminer werden auf 4 Fuß ins Quadrat gesetzt, wie zu Guntersheim.

§. 161. Im zweyten Frühjahr wird von den beiden getriebenen Augen das Stärkste (das Grundsätzlichste, wie sich mein Führer ausdrückte) gewählt, und bis auf ein Auge abgeworfen; eben so bey den gepflanzten Wurzelreben.

§. 262. Im dritten Frühjahr werden sie nochmal auf ein Auge abgeworfen.

§. 163. Im vierten Frühjahr aber auf zwey Augen.

§. 164. Im fünften Frühjahr wird der Stock zu seiner künftigen Bestimmung vorbereitet. Es werden nämlich vier in gewisser regelmäßiger Entfernung von einanderstehenden Reben zu Stiften von zwey Augen abgeworfen, wobey der Schnitt dicht am Auge, wenig schief und über dem Daumen gehalten wird; auch wird im Frühjahr, sobald man in den Boden kann, schon geschnitten; denn man soll einem spät geschnittenen Weinberg das ganze Jahr hindurch ansehen, daß er in seiner Entwicklung zurück sey (siehe Fig. 19 einen etwa zehnjahrigen Frühlingsstock, Fig. 20 einen Sommerstock).

Diese Angabe kann ich durch eigene Erfahrung bestättigen. Da nämlich dieses Frühjahr 1833 sehr viele Weinbergsleute aus nahen und fernen Gegenden zu mir geschickt wurden, um praktischen Unterricht in der Erziehung der Bockwingerte zu erhalten, so schnitt ich meinen Weinberg nicht zur gehörigen Zeit, sondern ließ die Stöcke zum Behufe dieses Unterrichtes von den mir zugewiesenn Leuten in meinem Beysehn schneiden. Nachdem die Reben schon

Erbsengroße Augen getrieben hatten, standen noch etwa zehn Stöcke unbeschnitten, die noch auf eine Bestellung warteten. Diese Stöcke, die eigentlich gegen die früher geschnittenen in ihrer Entwicklung voraus waren, erlitten nach dem Beschneiden einen auffallenden Stillstand. Während die Anderen einen Zoll lange Augen getrieben hatten, waren diese nur Erbsengroß, so daß ich fürchtete, sie würden im Safte ersticken, und ganz zu Grunde gehen. Als die Anderen schon einen Fuß lang getrieben hatten, waren diese kaum einen halben Fuß lang, und wie die Andern schon verblüht waren, fingen diese erst an zu blühen; dasselbe Verhältniß fand auch bey der Zeitigung der Trauben statt. Dem Rebstock an und für sich hat aber das späte Schneiden keinen sichtbaren Nachtheil gebracht. Ich glaube, daß in Niederungen, wo man Frühlingsfröste zu fürchten hat, das Spätschneiden mit Vortheil beobachtet werde, indem so die Entwicklung um acht Täge zurückgehalten wird, was an manchen Orten von großem Nutzen seyn möchte. Die Trauben = Produktion wird nach meiner Erfahrung durchaus nicht dadurch beeinträchtigt.

§. 165. Die Sommerbehandlung ist folgende: Im ersten Sommer wird nichts abgeschnitten, im zweyten und dritten Sommer werden die jungen Triebe immer auf einen Fuß Höhe abgeschnitten, so daß sie wie kleine Kartoffelbüsche aussehen, ohne daß etwas daran ausgebrochen würde.

§. 166. Im vierten, fünften und den folgenden Jahren werden sie dem freien Wachsthum überlassen, und nach dem Blühen in der Höhe von 2 bis 3 Fuß über dem Boden mit Stroh die jungen Triebe auf einen Bund gebunden, und nach 14 Tägen mit einer Sichel dicht am Bande abgeschnitten. Die kleineren Triebe, die nicht bis zum Strohband reichen, heißt man Nebenspitzen, diese werden ebenfalls abgeschnitten. Anfangs September geschieht dieses Abschneiden nochmals.

§. 167. Die Nachbesserung der Stöcke geschieht in den ersten Jahren mittelst gesunder kräftiger Wurzelreben, die spätere Nachbesserung abgehender Stöcke geschieht auf folgende Art. Den

Sommer über wird aus einem der nahestehenden Stöcke eine tief unten stehende Rebe nicht abgeschnitten, und nicht in den Bund eingezogen, sondern auf dem Boden an dem Ort hingeneigt, wo sie künftiges Jahr eingelegt werden soll. Diese Rebe nennt man Schleifrebe, künftiges Frühjahr wird dieselbe auf der Oberfläche bis zu dem Bestimmungspunkte hingelegt, dann ein Loch gegraben, und die Rebe so eingebogen, daß der künftige Stock 12 bis 15 Zoll senkrecht in dem Boden steht. Im zweyten Frühjahr wird diese Schleifrebe ohnweit dem Stocke zur Hälfte durchschnitten, damit der Zufluß des Saftes vom Stocke aus etwas gestört werde, und die Wurzelbildung des neuen Stockes besser vor sich gehe. Im dritten Frühjahr wird die Rebe ganz durchschnitten, und ihrer eigenen Entwicklung überlassen. Daß diesen jungen Stöcken im Verlaufe der ersten drey Jahre ebenfalls ein Kopf gezogen werden muß, wie bey den übrigen, versteht sich von selbst.

§. 168. Der Rebsatz ist hier durchgehends Rießling, auch sind mehrere Weinberge theils rein mit Oestreicher, theils mit Rießlingen gemengt angelegt, und ebenfalls auf Bockschnitt erzogen, jedoch mit der Abweichung, daß den Oestreichern drey Augen angeschnitten werden. Wie schon Eingangs erwähnt, sind auch mehrere Traminer-Anlagen hier, die aber ganz nach Guntersheimer Methode gepflanzt werden.

§. 169. Das Quetschen der Trauben geschieht hier auch größtentheils durch den Mosterkolben in einem Tratzuber (Tragzuber) von 12 — 14 Viertel (siehe Fig. 17). Manche lassen die Trauben auch zertreten, einige Wenige auch durch die Mühle zerkleinern, allein der größte Theil ist nicht dafür, indem der Wein nicht so zart werden soll. In wie weit diese Besorgnisse gegründet sind, will ich dahin gestellt seyn lassen, denn die Ortsgebräuche werden durch mancherlei Ansichten motivirt.

§. 170. Das Auspressen geschieht so schnell wie möglich in Keltern mit einer und mit zwey Holzschrauben (siehe die Beschreibung der Wormser Keltern).

§. 171. Das Abziehen des Weines wird auch zweymal hier vorgenommen, im April und kurz vor der Weinlese.

§. 172. Die Bodenbearbeitung wird etwa viermal im Jahr vorgenommen. Im Frühling, sobald man den Boden bebauen kann, wird mit dem Raumkarst (Fig. 39), der mit dem Hackkarst eine ganz eigenthümliche schiefe Stellung hat, der Grund von den Stöcken weg gegen die Mitte zu gezogen, worauf geschnitten wird; im Mai wird mit dem Hackkarst (Fig. 40) gehackt. Es wird nämlich alle Erde in der Mitte der Gasse angehäuft, was man auf Balkenziehen heißt, so zwar, daß die Stöcke einen halben Fuß tief von Erde entblößt sind, und ganz frei dastehen in einem Graben.

§. 173. Im Juli, wenn die Reben geheftet sind, wird zugezogen, d. h. die auf den Balken gezogene Erde wird mit dem Hackkarst wieder gegen die Stöcke gezogen; zieht das Feld bald wieder Unkraut, so wird vor September nochmal geschärft, d. h. das Unkraut leicht vertilgt, und nach dem Herbste, wenn die Blätter anfangen abzufallen, wird zugeworfen, nämlich mit dem breiten Hackkarste die Erde aus der Mittelgasse herausgenommen, und an die Stöcke geworfen, so daß deren Köpfe den Winter über bedeckt bleiben, und die Reben nunmehr in den Erdebalken stehen, der im Sommer in der Gasse aufgehäuft war, und wo jetzt ein Graben befindlich ist.

§. 174. Das gewöhnliche Unkraut in den Weinbergen sind: Disteln, Winden, Ringelblume, Wintergrün und Hühnerdarm.

§. 175. Das Düngen geschieht gewöhnlich alle vier Jahre; der Dünger wird dabey mit Uebergehung des anderen Grabens in die Wintergräben getragen. Junge Weinberge werden im dritten und vierten Jahr mittelst kleiner Gruben mit einem Compost-Dünger dicht am Stocke gedüngt.

Rindvieh-Dünger mit Stroh ist das gewöhnliche Dungmaterial. Manchmal wird auch Mistpfuhl oder Gülle in die Grä-

ben gegessen, was von vorzüglicher Wirksamkeit seyn soll, jedoch muß es noch vor Winter geschehen.

§. 176. Die Baukosten für einen Morgen à 100 Ruthen sind gewöhnlich 8 fl. per Jahr, wenn der Eigenthümer aber das Aufheften selbst versieht, so wird nur 6 fl. bezahlt. Sonst bekommt der Taglöhner per Tag 24 kr. nebst einem Trunk, erhält er aber die Kost, so wird ihm nur 12 kr. bezahlt.

§. 177. Der Verkaufspreiß für 100 Ruthen Weinberg bester Lage ist etwa 500 fl. Ein solcher Platz soll durchschnittlich 8 bis 9 Ohm Wein geben. Sechs Ohm rechnet man zu einem Fuder, und 7½ Ohm zu einem Stück Wein.

§. 178. Der Werth der 1828ger Weine war 1831 das Fuder zu 200 — 220 fl.

§. 179. Das durchschnittliche Alter der Bockwingerte oder Lagerwingerte wird zu 25 bis 30 Jahre angegeben.

§. 180. Ich kann nicht umhin einer hiesigen Quelle besonders zu erwähnen, die gegen das geognostische Verhältniß der Umgegend sehr contrastirt. Nämlich allenthalben wo Grobkalkgebilde sind, ist sonst das Wasser sehr kohlensauer und kalkhaltig, was aber hier nicht der Fall ist. Diese Quelle liegt im Flecken selbst oder vielmehr an dem Ausgang einer Straße, und sprudelt aus dem flachen Boden hervor; sie ist ganz einfach mit einem steinernen Sarge gefaßt, den sie überfließt, und woraus die Leute das Wasser durch Ausschöpfen in Kübeln gewinnen. Diese Quelle ist sehr wasserreich, und bildet in ihrer nächsten Umgebung einen ziemlich großen Wasserbehälter, der so viel Wasser spendet, daß dasselbe fünfzig Schritte davon eine Mühle treibt. Dieser ebengenannte Wasserbehälter ist etwa 4 bis 5 Fuß tief, und auf dem Boden mit mehrerlei Wasserpflanzen überwachsen, die in auffallend üppigem Zustande sind, besonders zeichnet sich Marchantia polymorpha aus, die so groß erscheint, wie wenn man sie durch ein Vergrößerungsglas beobachtet, denn sie hatte handbreite Blätter. Wegen der Tiefe konnte ich mir keine heraufziehen, ich bin daher selbst noch im Zweifel, ob es

nicht eine optische Täuschung seye; allein es ist mir nicht bekannt, daß das Wasser solchen Effekt hervorbringe. Wer übrigens diese Quelle nicht gesehen hat, kann sich keinen Begriff von der Klarheit ihres Wassers machen, und ich habe wohl manches klare Wasser in der Schweiz und anderen Gebirgsgegenden gesehen, ein ähnliches ist mir aber noch nicht vorgekommen. Obschon hier immer Wasser geschöpft, und eine beständige Bewegung erhalten wird, auch von der Straße eine Menge Unreinigkeiten hineinfallen, so ist dasselbe doch so klar, daß man in der Tiefe von 4 — 5 Fuß den kleinsten Körper, der nicht so dick wie eine Stecknadel ist, so genau sehen kann, wie wenn kein Wasser da wäre. Man glaubt alles nur durch eine dünne Glasrahme zu betrachten. In der Nähe dieser Quelle wurde ein Keller gegraben, wo ein mächtiges Thonlager ausgehoben wurde, wahrscheinlich kommt diese Quelle aus einer Tiefe, wo kein Grobkalk, der ein neueres Gebilde ist, noch vorkommt.

Osthofen

§. 181. ist eine schwache Stunde von Westhofen entfernt, und liegt an der äußeren Wand der Hügelreihe, welche die Rheinebene begränzt. Das ganze Terrain ist allenthalben sehr hügelig, weßhalb sehr verschiedene Lagen sich bilden, die von sehr guten zu ganz geringen übergehen, wozu besonders die Höhepunkte der Hügel und die nördlichen Lagen gehören, was man an der Zeitigung der Trauben am besten erkennen kann. Denn während die Trauben in den guten Lagen, besonders im Goldberg, schon sehr genießbar sind, fangen die auf den Höhen gelegenen erst an weich zu werden, und sind noch ganz blaugrün.

Es ist ein eigenes Verhältniß mit dem Rennomée eines Wein-Ortes, wo der Auswärtige sich immer eine gleiche Qualität denkt, wenn er z. B. Osthofer Wein kauft, während sie doch

ach verschiedenen Lagen so mächtig verschieden seyn muß. Uebrigens
vill ich mich darüber nicht weiter verbreiten, sondern nur darauf
ufmerksam machen.

§. 182. Die beste Lage ist hier der Goldberg, eine ost-ost-
üdliche Mulde, welche sich gegen Osten ausmündet, und gegen Nor-
en und Westen durch Höhen gedeckt ist. Die Vegetation ist hier
ehr üppig, und man erkennt in dieser Mulde sogleich ein mildes
limatisches Verhältniß und besonders vorgerückte Zeitigung. Hier
at Herr Bürgermeister Böst einen Traminer Weinberg von
ünf Morgen nach Guntersheimer Methode angelegt, der in Fülle
er Trauben und der Reife das beste Produkt versprach. Im All-
emeinen fand ich am Goldberg das Holz sehr kräftig, deßhalb auch
inen Fuß höher gezogen, und den Boden überall mit Fleiß bear-
eitet.

§. 183. Die nachfolgenden guten Lagen sind Schmapp, wel-
he südlich und süd-östlich liegt, so auch der Neueberg, der auch
östlich liegt. Diese drey Lagen bestehen aus mächtigen Löß- (Kalk-
mergel) Bänken, deren Unterlager vermöge ihrer Mächtigkeit nicht
rkannt werden kann, aber wahrscheinlich Grobkalk ist.

§. 184. Da der Löß die Eigenschaft hat, daß er im Früh-
ahr, wenn der Schnee schmilzt, auf der Oberfläche wie ein Brei
bläuft, und vermöge seiner Leichtigkeit sich überhaupt gerne abbaut,
o sind alle die östlichen Abhänge, die die Rheinebene begränzen, zu
ast horizontalen Terrassen umgeschaffen, die aber nicht durch Mau-
rn gestützt werden, sondern die theils durch Rasen angesetzt sind,
heils blos abgehauen wurden, und in fast senkrechter Stellung sich
elbst tragen, so daß das Gelände ein staffelartiges Ansehen erhält.
Auf diese Art ist der Boden besser zu bauen, und jede Erhöhung
ildet der unteren Abtheilung eine schützende Wand, die den Wind
bhält, und die Wirkung der Sonne ungestört läßt, indem die
Strahlen an den nackten 6 bis 8 Fuß hohen Wänden zurückprel-
en, und auf der Terasse sich sammlen können.

§. 185. Eine ebenfalls gute Lage ist der Welm, gegen Becht-

heim gelegen; sie ist der südliche Abhang eines langen Bergrückens, der zwischen Osthofen und Bechtheim liegt, und nur eine Abdachung von 5 bis 6 Graden hat.

§. 186. Der Boden auf der ganzen Gemarkung ist durchgehends Löß.

§. 187. Der Rebsatz ist durchgehends Rießling auf Bockschnitt gezogen, außer einigen Traminern an Pfählen; Oestreicher sind selten hier gepflanzt.

§. 188. Die Erziehungs-Methode ist ganz wie in Westhofen, daher eine Wiederholung überflüßig wäre.

§. 189. Hundert Ruthen sollen in guten Jahren 12 Ohm Wein geben — 6 Ohm auf ein Fuder gerechnet.

Bechtheim,

§. 190. liegt in einem flachen muldenförmigen Thal, das von Osten nach Westen zieht. Es ist etwa eine Viertelstunde von der Gränze der Rheinthalebene entfernt, und hat den größten Theil seiner Weinberge, die etwa 7 bis 800 Morgen betragen, in diesem Bezirke liegen.

§. 191. Unterhalb dem Orte befindet sich eine halbmondförmige südliche Vertiefung, die aber keinen großen Flächenraum einnimmt, wo ein vorzüglicher Wein wachsen soll. Eine zweite südöstliche Lage, der Mittleberg genannt, wird ebenfalls zu den besten gezählt.

§. 192. Die vorzüglichste Lage soll der Geiersberg seyn, welches ein südöstlicher Abhang ist, der gegen die Rheinfläche sich verliert und nur eine Abdachung von 4 bis 6 Grad hat, jedoch durch einen nördlich gelegenen Bergrücken vor den Nordwestwinden geschützt ist.

§. 193. Die ganze Umgebung hat ein hügelliges wellenförmi-

Profil mit der Richtung, daß alle Thaleinbiegungen sich gegen Rhein zu ausmünden.

§. 194. Der Boden ist durchgehends Löß oder Kalkmergel, bald mehr oder weniger thonhaltig und eisenhaltig ist; er ist ebenfalls in mächtigen Bänken aufgelagert, so daß man nir- s etwas anderes zu Tage findet. Wegen diesem Boden ist auch Bodenbehandlung weniger beschwerlich, als an solchen Orten, Thonmergel vorherrschend ist. Wer daher gewohnt ist, in schwe- Böden zu arbeiten, kann sich nicht genug über die leichte Ar- in solchen Böden wundern; deßhalb haben die Instrumente, die zu Westhofen sind, auch solch kurze Stiele, weil man wenig alt braucht, die Erde, die ganz mehlig ist, von der Stelle zu en. Man findet auch gleich wieder an Orten, wo Thonboden rrscht, längere Stiele an den Instrumenten, weil man damit Gewalt hat, indem ein längerer Hebel bekanntlich die Kraft ehrt.

§. 195. Die Vorbereitung und auch Zubereitung Bodens, ehe ein Rebberg angelegt wird, ist ganz dieselbe, zu Westhofen angegeben worden, und die alten Rebstöcke en wie zu Karlebach mit der Hebstange heraus gehoben. Auch en die Weinberge 10 bis 15 Jahre ruhen, ehe sie wieder neu legt werden. Diese Wechselwirthschaft ist wohl die Veranlassung, in der ganzen Umgegend von Worms so wenig zusammenhän- Weinfelder anzutreffen sind, sondern Acker und Weinfeld ne- einander liegen, was man am Haardtgebirge nur selten findet. Wechselwirthschaft und dieß Ausruhen der Weinfelder bewirkt, vielleicht in 30 Jahren das, was jetzt Feld ist, Weinberge sind, daß da, wo Weinfelder sind, bis dorthin größtentheils Acker- st. Diese Metamorphose tritt also natürlich so unmerklich ein, die Beobachtung eines Menschenalters dazu gehört, um es ge- zu erkennen.

§. 199. Das Rotten wird ebenfalls 2 Schuh tief vorgenommen.

§. 197. Die Abzeilung des Rottes wird aber auf eine

ganz verschiedene Art vorgenommen, die mir sehr einleuchtet, die aber auch in einem solchen zarten Boden leicht ausführbar ist. Wenn nämlich das Feld durch die Gränzpfählchen in Quadrat von 3½ Fuß abgetheilt ist, so wird nach der Längenlinie eine Schnur angespannt, und mit einem spitzen Holze oder mit dem Grückelstocke (Fig 22) eine einen Zoll tiefe Furche der Schnur nach gezogen. So werden die Längenlinien alle gebildet, und nach diesen werden auf dieselbe Weise die Queerlinien gezogen. Dadurch bildet sich auf der Bodenfläche ein ordentliches Netz von lauter Quadraten, an deren vier Ecken jedesmal mit dem Setzholz*) (siehe Fig. 18) ein Loch in den Boden gemacht, und darinn die Rebe so gestellt wird, daß das Köpfchen der Wurzelrebe einen Zoll unter die Bodenfläche zu stehen kommt. Es wird alles mit Wurzelreben gesetzt. Die Wurzeln werden hiebey bis auf einen Zoll eingekürzt.

§. 198. Bey dem Setzen, das man hier so spät wie möglich im Frühjahre vornimmt, wird mit einem Stückchen Holz die Erde, die in das Loch gebracht und gerade vom Felde genommen wird, bis zur Hälfte der Rebe fest angedrückt, damit die Wurzeln besser anziehen können, die obere Hälfte der Rebe wird nur leicht mit Erde umgeben, damit da keine Wurzeln sich bilden sollen. (Früher hat man den Versuch gemacht, die Reben auf 4 und 4½ Fuß ins Quadrat zu setzen, um den Stöcken mehr Ausdehnung darbieten zu können, allein man fand keinen Vortheil dabey, und ist jetzt wieder zu dem als richtig bewährten Verhältniß zurückgekehrt.)

§. 199. Bey Vorbereitung der Blindreben zu Wurzelreben werden dieselben wie in Westhofen 3 Zoll hoch ins Wasser gestellt, und nachdem sie getrieben haben, werden sie in den Boden schief eingelegt, wobey Sorge getragen wird, daß sie auf einer südlichen Lage eingelegt werden, indem sie auf einer nördlichen nicht so gut wachsen sollen. Diese Bemerkung verdient alle Beachtung, und giebt

*) Das Steckmeisen wird hier nicht angewendet.

den Beweiß, daß wir oft an dem Mißlingen eines Unternehmens durch Unkenntniß selbst schuld sind.

Die Behandlung der Blindreben, indem man sie ins Wasser steckt, ist meinen vergleichenden Erfahrungen zufolge das beste Verfahren zur Erlangung kräftiger Fußwurzeln. Es ist wirklich auffallend wie der untere Theil, der im Wasser stand, mit dicken kräftigen Fußwurzeln besetzt ist, während an dem oberen Theil der Reben gewöhnlich nur schwache Wurzeln sich bilden; man sieht es auch schon deutlich, wenn die Reben bohnengroße Augen getrieben haben, und man sie aus dem Wasser nimmt, ist der untere Theil oft halb mit einem Callus (Knorpel) überlaufen, woraus schnell die Wurzeln hervorsprossen; durch diese künstliche Entwicklung gewinnen sie vor den oberen den Vorsprung, und bilden sich viel kräftiger aus, als die oberen später treibenden.

Werden die Reben nach Methode am Haardtgebirge gebärbelt, oder nach der Methode bey Karlebach gestürzt, so entwickelt sich der Vegetationstrieb an der ganzen Rebe gleichförmig, was man an dem gleichförmigen Austreiben aller Augen sieht; es bilden sich an allen Gelenken Wurzeln, welche wegen zu großer Vertheilung schwach bleiben, und daher weniger Fußwurzeln bilden, was doch immer als Vorzüglichkeit einer Wurzelrebe zu betrachten ist.

§. 200. Das Nachbessern geschieht immer mit Wurzelreben; bey alten Weinbergen wird eine Schleifrebe in ein viereckiges Loch gesetzt, das mit dem Spaten ausgehoben wird, welche man im dritten Jahr abschneidet, wie bey Westhofen angegeben wurde.

§. 201. Der Rebschnitt ist bis zum vierten und den folgenden Jahren derselbe, wie er umständlich bey Westhofen angegeben worden. Es werden vier Stifte gezogen, auf welche immer wieder Stifte (oder Knötchen) von zwey Augen angeschnitten werden, wodurch sich allmählich kurze Schenkel bilden, welche in den späteren Jahren einen ordentlichen Kessel bilden. (Das Nähere ist in meiner Schrift „über den Bockschnitt.") Der Schnitt wird dabey immer so flach als möglich und ganz dicht am oberen Auge gehal-

ten, damit er durch die nachfolgende Rebe sogleich zulaufe. — Es ist sonderbar, daß immer das obere Auge dicht am Schnitte die stärkste Rebe bringt; man sollte denken, durch die nahe Berührung mit der Luft sollte die verwundete Stelle zu schnell austrocknen, und dadurch dem nahestehenden Auge einen Theil des Saftes entziehen, wodurch dessen Entwicklung verkümmert wird; die Erfahrung beweißt aber, daß dem nicht so sey, und diejenigen, die glauben, man müsse einen Zoll langes Holz über dem Auge stehen lassen, finden hier die volle Widerlegung ihrer Ansicht, und müssen sich dabey überzeugen, daß sie sich immer nur doppelte Mühe machen, indem sie im künftigen Frühjahr einen alten Schnabel mehr abzuschneiden haben, abgerechnet der Nachtheile, welche ich früher berührt habe, daß sich nämlich in diesen Schnäbeln, oder in deren Marke, gar oft Insektenlarven aufhalten, die im Frühjahr als dem Weinstocke schädliche Thiere hervorkriechen

§. 202. Auf das frühe Schneiden der Weinberge wird hier ebenfalls viel gehalten.

§. 203. Das Ausbrechen, das an manchen Orten üblich ist, wird hier durchaus für schädlich gehalten; dagegen wird kurz vor dem Blühen jeder Weinberg durchgangen, und mit einer Sichel alle Ruthen abgehauen, die höher als vier Fuß sind. Dieß ist ein sehr empfehlenswerthes Verfahren, indem dadurch manche Reben, die besonderen Safttrieb haben, zurück gehalten werden, und der Saft in die schwächeren übergehen kann, damit sie den voraneilenden nachkommen. Denn es ist oft der Fall, besonders im vierten und fünften Jahr, daß eine Rebe besonderen Zug bekommt, Fingersdick wird, und dann umfällt; dadurch bildet sich keine Krone und der Stock bekommt keine Form; werden sie aber bey Zeiten abgeschnitten, so werden diese zurückgehalten, so daß die anderen, die in ihrem Wachsthum nicht gestört wurden, dieselben einholen können.

§. 204. Nach dem Blühen werden alle Reben in einen Bund zusammen gefaßt, in der Höhe von drey Fuß mit Stroh fest zu-

sammengebunden, und sogleich etwa 6 Zoll über dem Bande abgeschnitten.

§. 205. Anfangs September werden die inzwischen ausgetriebenen Nebentrieben, die auch ein leichteres kleineres Laub haben, mit der Sichel nochmal abgeschnitten. — Das Sprüchwort: „Johannis Enthaupt, schneidt man das Laub" dient auch hier als Maaßstab für die Arbeit, sonst wird aber durchaus nichts ausgebrochen und nichts ausgeputzt.

§. 206. Wenn man die ganzen Fluren durchwandert, und sich über die so höchst einfache und zweckmäßige Behandlung freut, die so manchen Gegenden als Muster dienen sollte, wo zwecklose Holzverschwendungen statt finden, die als sprechende Zeugen menschlicher Schwachheiten und menschlicher Eigenheiten figuriren, so findet das geübte Auge doch noch einige Mängel, die dieser Erziehung anhängen, welche durch die Kunst das hervorbringt, was an anderen Orten ein günstigeres Klima leistet. Dadurch nämlich, daß gar nichts ausgebrochen wird, d. h. gar keine Eberzähne oder Geitzen ausgebrochen werden, bildet sich ein der Sonne unzugänglicher Busch, der besonders in fetten Böden um die Trauben eine Hülle bildet, die füglich leichter seyn sollte, damit die warme Luft freier auf die Zeitigung der Trauben wirken, auch der Thau, der im Spätherbste oft noch gegen Mittag aufliegt, besser abtrocknen könnte. Die Trauben, die ohnehin in großer Masse oft dicht am Boden hängen, so daß man manchmal glaubt, man habe einen Kübel voll auf den Stock ausgeschüttet, bedürfen Luft und Sonne, damit sie trocken bleiben, nicht faulen, und alle Vortheile einer trocknen warmen Luft genießen können. Ich habe deßhalb in meinen eigenen Anlagen die Verbesserung eingeführt, daß ich vor dem Aufbinden stark abblühen, und so weit die Trauben hängen, etwa 3 bis 4 Augen herauf die Geitzen ausbrechen lasse, auch entferne ich mehrere Blätter, die sich beym Aufbinden in der Mitte zusammen drängen, wodurch vieles ersticken würde. Ferner lasse ich dem Stocke nur etwa 6 bis 8 Ruthen, die oben zusammengebunden werden;

was zu viel ist, wird etwa 1½ Fuß hoch abgeschnitten. Dadurch bekommen die Lagerstöcke, wie sie auch hier genannt werden, keinen so schweren Kopf oder Bund, und bleiben um so leichter stehen, ohne sich zu neigen.

§. 207. Der Rebsatz ist durchgehends Rießling; man sieht fast keinen anderen Rebstock auf der ganzen Gemarkung, außer einigen Traminer-Anlagen. Man sieht ganze Hügelreihen mit Weinreben bedeckt, aber kein Stückchen Holz, kein Baum unterbricht diesen herrlichen seegensreichen Anblick; wie freundlich sieht ein solches Weinfeld aus, das immer und jedes Jahr gleich verjüngt dasteht, gegen ein mit Holz bezogenes, wo oft das Moos dasselbige bedeckt, dem Ganzen ein alterndes abschreckendes Aussehen giebt, oder wo eine Masse von altem dürrem spitzen Holze, das unregelmäßig untereinander steht, und wie eine Heerde Schneegänse in verschiedener Höhe die Köpfe über die Weinreben hervorstreckt. Wer sich solch schneidenden Contrast nicht versinnlichen kann, der reise nur nach Worms, und von da nach Bechtheim, und er wird kaum seinen Sinnen trauen, wenn er sieht, wie zwey Nachbargegenden so verschiedene Erziehungsarten haben. Wäre der Boden sehr verschieden, so würde das Auffallende nicht so hervortreten, allein da hier wie dort Löß der dominirende Boden ist, so beweißt es doch hinlänglich, daß nicht von der Natur gebotene Umstände, sondern von den Menschen ausgehende Ansichten diese Verschiedenheit hervorrufen. Gewöhnlich findet man bey Nachbargegenden immer einen gewissen Uebergang in den Methoden, eine gewisse Verschmelzung, und ein Ort hat immer noch etwas von den andern aufgenommen, allein hier ist es gerade wie abgeschnitten; an dem einem Orte ist noch der höchste Aufwand in der Beholzung, während an den nächsten Orte darinn gar kein Aufwand ist. Dort giebt man noch hundert Thaler für hundert Ruthen Beholzung aus, während man hier keinen Kreuzer dazu bedarf, und noch obendrein besseren Wein gewinnt, als da, wo so bedeutende Auslagen gemacht werden. So z. B. hat in Hochheim bey Worms der dortige Pfarrer den Versuch gemacht, und die

Hälfte eines Weinbergs zu Bockwingert, und die andere Hälfte (nämlich der Länge nach) zu dem da üblichen Rahmenwingerte angelegt; im Frühjahre 1831 blühte der Theil als Bockwingert fast um acht Täge früher als der Rahmenwingert, auch wog im Spätjahr der Most auf der Hahn'schen Mostwaage zwey Grade mehr, als der des Rahmenwingerts.

§. 208. Es gränzt wirklich ans Unbegreifliche, wie eingebürgerte Gewohnheiten trotz allen Beispielen, die eine vortheilhafte Seite herausheben, sich oft so fest halten. Wenn man vergleicht, daß eine Gemarkung wie Bechtheim von 800 Mergen keinen Kreuzer Holzaufwand braucht, während eine ähnliche Gemarkung bey Worms 80,000 fl. Anlagekapital zum wenigsten bedarf, welche jährlichen Zinsverlust à 5 pCt. von 4000 fl., ferner 5 pCt. Holzabgang und 5 pCt. mehr Baukosten, also nochmal 8000 fl. beträgt, so sollte man doch einsehen, wie nachtheilig die starke Beholzung dem Haushalt im Weinbau ist. Diese 12,000 Gulden sind doch gleichsam als reiner jährlicher Verlust für eine Gemeinde zu betrachten. Man wird mir zwar einwenden, daß wieder mancher Verdienst in der Gemeinde bleibe, allein der Landwirth darf nicht so rechnen. Er muß immer rechnen, daß jede Ausgabe Verlust sey. Bezahlt er die Arbeit, so ist es Verlust, thut er sie selbst, so ist es wieder Verlust, denn ohne diese Arbeit hätte er eine andere verrichten können, wobey er dort wieder gewonnen hätte.

§. 209. Das Ablesen der reifen Trauben im Herbste wird hier auf eine an andern Orten nicht gebräuchliche Art vorgenommen. Es werden nemlich zum Ablesen der Trauben keine Messer angewendet, sondern sie werden blos mit den Fingern abgepflückt.

§. 210. Das Quetschen der Trauben wird hier größtentheils mit dem Mosterkolben vorgenommen, jedoch kommen in neuerer Zeit die Traubenmühlen sehr in Aufnahme, weil damit ein Mann so viel quetschen kann, als zwey mit dem Mosterkolben; er kann daher für zwölf Leser arbeiten.

§. 211. Das Pressen wird auch hier sobald wie möglich sogleich nach dem Quetschen vorgenommen, und zwar fast überall in Keltern mit einer Schraube.

§. 212. Die hier üblichen Keltermesser sind dieselben, wie sie in (Fig. 21) beym Petersberge angegeben sind, sie werden gewöhnlich aus alten Strohmessern gemacht.

§. 213. Das Messer zum Schneiden der Reben ist hier, wie in dem ganzen Bereiche von Landau bis hieher, in derselben Form, und heißt hier Schnitzheppe (Heppe).

§. 214. Es wird hier ebenfalls der Schnitt über dem Daumen geführt.

§. 215. Die hier übliche Bodenbehandlung ist folgende: Wenn im Frühjahr die Reben geschnitten werden, so wird der Traubenstock zuerst mit dem Grübelstock (Fig. 22) aufgeräumt, und sogleich geschnitten. Ist das Schneiden geschehen, dann werden sogleich die Reben gelesen, und nach diesem das Feld geräumt, d. h. die Erde wird vermittelst dem Raumkarste vom Stocke ab gegen die Mitte hingezogen. Hat der Rebstock im Mai so weit getrieben, daß die Augen anfangen Laub zu bekommen, — (um diese Zeit sitzen nämlich die entwickelten Augen schon fest, was früher nicht so der Fall ist, indem sie bey der Größe von Bohnen, bey der leisesten Berührung abfallen) — dann geht das Hacken an. Hiebey wird mit dem Hackkarst die Erde im Mittel auf Balken gezogen, d. h. die Erde wird in der Mitte so hoch aufgelegt wie möglich, wodurch längs den Stöcken kleine Gruben entstehen. Im Juli, wenn die Reben geheftet sind, wird die aufgehäufte Erde oder die Balken gegen die Stöcke zu, auseinander gezogen; Anfangs September, wenn das Laub geschnitten ist, wird die Erde wieder etwas gegen die Mitte gezogen, und nach dem Herbste werden die Wingerte zugezogen, d. h. die im Mittel sitzende Erde wird gegen die Stöcke geworfen, so zwar, daß immer die Köpfe derselben den Winter über mit Erde bedeckt sind, damit sie durch den Frost nicht Schaden leiden.

§. 216. Das lästigste Unkraut ist hier der Herdärm (Hühnerdärm), alsine media, der gar zu gerne den Boden überstrickt. Die Winde convolvolus arvensis, ist hier nicht so häufig, und das an manchen Orten so stark wuchernde Kreuzkraut, Senecio vulgaris, ist hier nur selten anzutreffen.

§. 217. Die Baukosten eines Morgens Weinberg betragen 7 bis 8 fl. im Accord, früher wurde nur 6 fl. bezahlt.

§. 218. Der gewöhnliche Taglohn ist 28 kr. ohne Kost mit etwas Wein, mit Kost aber 14 kr.

§. 219. Das Durchschnitts-Alter eines Weinfeldes wird je nach Bodenverhältnissen von 25 bis 36 Jahren angenommen.

§. 220. Der Ankaufspreiß eines Morgens guter Weinlage ist 400 bis 600 fl.

§. 231. Der Ertrag in gewöhnlichen Weinjahren wird auf 100 Ruthen à 10 Ohm angegeben — nämlich 6 Ohm sind ein Fuder.

§. 222. Die Düngung geschieht, wie bey Osthofen angegeben, in langen Gräben, welche den Winter über mit Dung ausgefüllt werden; der Regel nach wird alle 3—4 Jahre gedüngt, aber jedesmal über das andere Mittel. Zu 600 Stöcken werden zehn Karren Dung gerechnet.

§. 223. Die ganz in der Nähe liegenden Orte Mettenheim und Alsheim, auch noch ein Theil gegen Guntersblum, der gegen Bechtheim liegt, hat ganz dieselbe Behandlung, und hiemit schließt sich diese eigenthümliche Methode, die eine Zierde unsers teutschen Weinbaues ist, und doch nur in einer Ausdehnung von etwa 5 Stunden praktische Anwendung findet. Das Terrain, worauf sie statt findet, ist nach den allgemeinen Prinzipien dem Weinbau eigentlich sehr ungünstig, indem allenthalben ein flach hügeliches Land ist, das keine besonders geschützte Lagen hat und allen Winden preiß gegeben ist. Selbst der Boden ist von der Beschaffenheit, welche vergleichnungsweise dem Weinbaue nicht besonders förderlich ist. Allenthalben bildet Löß oder Lehm den Bau-

grund, nur zu Westhoven und Guntersheim bildet Grobkalk die sichtbare Unterlage. Trotz diesen von der Natur gebotenen Nachtheilen wird hier ein Wein gewonnen, der sich seines Geburtsortes nicht zu schämen hat, und der in günstigen Jahrgängen schon einen Preiß von 500—600 fl. das Fuder erreichte. Allein diese Qualität hat er lediglich der Behandlung zu verdanken, wodurch die Kunst der Natur das möglichste abgewinnt. Durch die Nähe der Trauben am Boden wird ihre Reife befördert, gleichsam erkünstelt. Der Wein wird geistreicher, und erhält besonders viel Bouquet. Wären die Trauben an Pfählen erzogen, oder hätten sonst einen höheren Schnitt, so würde gewiß eine weit geringere Qualität erzeugt werden, was die Aussage eines Mannes in Westhofen auch beurkundet, der mir sagte, daß, wenn sie die Reben nicht so niederpflanzten, die Trauben gar nicht recht reif würden. Sollte dieß von der Natur gebotene Bedingniß nicht manchen Weinproduzenten darauf aufmerksam machen, daß auch er durch Kunst der Natur ein Höheres und Besseres abgewinnen könne?

§. 224. Vergleichen wir den Weinertrag der Orte, wo Bockwingerte sind, mit denen von Worms, wo so kostspielige Beholzung ist, so finden wir durchaus kein dem Bockschnitte nachtheiliges Resultat. Z. B. im Liebfrauenstift rechnet man in guten Jahrgängen auf den Morgen à 100 Ruthen ein Fuder, während man in Westhofen und Bechtheim auf 100 Ruthen 8 Ohm rechnet (6 Ohm sind ein Fuder). — Daß diese Angaben nur approximativ sind, verstehet sich von selbst, indessen sind sie alle von unpartheiischen Weinbergsleuten, oder Weinbergseigenthümern entnommen, die kein Interesse dabey haben können, Unrichtigkeiten anzugeben. Ausnahmen hievon machen manchmal die Ackerzeilen, die vermöge ihres freien Standortes etwas mehr Wein geben, jedoch nur Ausnahmsweise. Selbst das Rheingau, das ebenfalls bedeutende Beholzung hat, liefert nicht mehr Weinertrag als die Bockwingerte. Allerdings haben wir Gegenden, wo durch Beholzung bedeutend mehr Wein gewonnen wird, z. B. im Ingelheimer

Grund, an einigen Orten an der Nahe, im Taubergrund, im Würtembergischen, im badischen Oberlande, und mehreren Orten, allein wir finden dort keinen Rießling, sondern großbeerige Trauben, die folglich auch nur geringen Wein geben.

Guntersblum.

§. 225. So wie man Guntersblum erreicht, so tritt man aus dem Felde des Bockschnittes heraus, und kommt in das Feld des Pfahlbaues. Höchst überraschend begränzen sich beide Extreme, gleichsam wie wenn man aus dem Felde in einen Wald kommt. In ganz anderen, in ganz neuem Gewande stehen hier die Weinfelder, gleich als ob man die Gränze eines anderen Landes erreicht hätte. Würde hier eine andere Gebirgsformation, eine andere Exposition hervortreten, je nun, so würde man denken, diese Erziehung eignet sich nur für diesen Boden, für diese Lage; so aber ist Boden und Lage den gegen Worms hinziehenden Orten und Geländen ganz gleich, es ist wie in Mettenheim und Alsheim allenthalben Löß, der in mehr oder minder mächtigen Bänken auf Grobkalk aufgelagert ist; es sind dieselben climatischen Verhältnisse, und doch ist die Erziehung mit einemmale so abstrakt verschieden. In anderen Gegenden, wie z. B. am Haardtgebirge, an der Bergstraße rc., findet man doch immer Uebergänge, wo in dieser oder jener Modifikation immer das Nachbarliche hervortritt, aber hier ist's mit einem Male wie abgeschnitten. Ein deutlicher Beweiß, wie die Ortsgebräuche von gewohnten Ansichten der Menschen abhängen. Keineswegs will ich damit sagen, daß man allenthalben nur einerlei Erziehungsmethode einführen könnte, dieß wäre ein thörichtes Urtheil, denn Bodenverhältnisse sind zu jeder Erziehungsart die erste Bedingniß. Lächerlich wäre es daher, wenn man z. B. zu Ruppertsberg die Erziehung an der Mosel mit 10 — 12 Fuß hohen Pfählen einführen wollte, oder umgekehrt, die Erzie-

hung von Ruppertsberg an der Mosel, wo der Boden so außerordentliche Triebfähigkeit besitzt; allein hier bey der Identität aller Verhältnisse ist doch gewiß nicht zu verkennen, daß nur Gewohnheit das Bestehen zweier Erziehungssysteme nebeneinander unterhält.

§. 226. Der Weinbergsboden ist, wie schon gesagt, durchgehends Löß, mitunter auch etwas Leimen oder Lehm.

227. Da die ganze Linie von Worms bis hieher und weiter gegen Oppenheim und Mainz das linke Ufer des ehemaligen großen Strombettes gebildet zu haben scheint, so ist natürlich, daß sich das hauptsächliche Weingelände östlich und südöstlich abdacht, jedoch so, daß die Neigung selten 20 Grade übersteigt. Einige Thaleinschnitte in die rückwärtsliegende Hochebene, bilden, wie zu Alsheim ꝛc., mit schwächerer Abdachung rein südliche Expositionen, welche aber selten zu den besseren Lagen gehören, weil die Winde vom Donnersberg dieselben zu leicht bestreichen können, daher die südöstliche, und nach ihnen die östliche die besten Lagen sind. Z. B., der Steinberg, der Kachelberg, und ein Theil der gegen Hangenwahlheim hin gelegenen Lagen.

§. 258. Der Rebsatz ist durchgängig Rießlinge, jedoch sind an vielen geringeren Lagen auch viele Kleinberger und Sylvaner eingemengt.

§. 229. Da die Erziehung der von Oppenheim und Dienheim beynahe ganz gleich kommt, so will ich die nähere Beschreibung derselben in dem dortigen Abschnitte angeben, um nicht doppelte Angaben machen zu müssen; was also hier nicht angegeben ist, das kann man von Dienheim und Oppenheim hierher beziehen.

§. 230. Schlüßlich will ich noch eines Gebrauches erwähnen, der zwar an andern Orten früher auch ziemlich üblich war, jetzt aber so ziemlich verschwunden ist, außer in Guntersblum, wo er noch in voller Kraft aufrecht erhalten wird. Ich meine damit die Keller-Gastfreundschaft. Hier ist es nämlich üblich, daß gegen das Frühjahr, wenn der Wein abgestochen wird, jeder Kellerbesi-

ßer, dessen Keller nicht Weinleer ist, seine Nachbarn, Verwandte und Bekannte zu einem Imbiß einladet, welcher in dem Keller selbst eingenommen wird. Dieser Imbiß besteht aus Brod, Butter und Käse, auch Würsten, Schinken und dgl., besonders weil um diese Zeit oft geschlachtet wird. Daß dabey der Humpen frei unter den Fässern waltet, versteht sich von selbst. Dieser Anreiz zur Fröhlichkeit verfehlt selten den Zweck. Nachdem man bis in späten Abend genug geschwätzt, über diese oder jene Qualität dieses oder jenes Besitzers gestritten, und mitunter durch Anstimmung mehrerer Lieder dem Sinne für Lustigkeit die Zügel gelassen, trennt man sich mit dem Versprechen, den morgenden Mittag bey einem der Gäste auf dieselbe Art zuzubringen, und taumelt in mehr oder weniger Begeisterung nach Hause Dies begeisternde Verhältniß dauert so lange, bis die liebe Sonne die Winzer an ihre Frühlingsarbeiten ruft, und somit den Taumel des Winters verscheucht.

§. 231. Die Düngung geschieht hier in langen Gräben in der Mitte der Gasse etwa ¾tel Fuß tief.

§. 232. Der Verkaufspreiß bester Lage ist 1000 fl. der Morgen à 100 Ruthen.

§. 233. Die Baukosten eines Morgens Weinberg betragen 18—20 fl. das Jahr. Welch Unterschied zwischen Bechtheim und hier!!

Dienheim und Oppenheim.

§. 234. Von Guntersblum nach Dienheim und Oppenheim ziehen sich die Weinlagen in wellenförmiger östlicher Abdachung in ziemlich gleicher Richtung hin. Da Dienheim kaum eine halbe Stunde von Oppenheim liegt, so fließen beyde Gemarkungen so zusammen, daß ihre Weinlagen als ein zusammenhängendes Ganzes betrachtet werden können. Die zunächst bey Dienheim gelegenen besten Lagen sind: der Güldenmorgen und das

Ebenbreit; nach diesen kommen noch der Gumben, die Roßwiese und der Tafelstein :c.

§. 235. Die bey Oppenheim liegenden besten Lagen sind das Kreuz, der Sackträger, der Gretenbrunner, dann noch der Zuckerberg hinter der Katharinenkirche.

§. 236. Zwischen Dienheim und Oppenheim tritt das Weingelände etwas zurück, und bildet eine große flache Mulde mit verschiedenen Abdachungen von 10 — 20, an manchen Stellen bis 24 Grad. In dieser Mulde befinden sich die besten Lagen von Oppenheim. Besonders zeichnet sich hier der nördliche Flügel dieser Mulde, an welchen sich die Stadt Oppenheim lehnt, aus. Durch diese Vorbiegung bildet sich eine herrliche südliche Exposition, welche in diesem Halbkessel besonders noch durch die Gebäude der Stadt vor allen schädlichen Winden geschützt wird. Diese vorzügliche Lage, welche die Mitte des Bergabhanges in sich begreift, heißt Kreuz, an welche sich der Sackträger anschließt. Der höher gelegene Zuckerberg hat zwar dieselbe Exposition, allein die nordwestlich einfallenden Winde können ihn eher erreichen. Ein Beweiß, welchen Einfluß die Winde auf den Weinstock mittelbar ausüben. Der Gretenbrunner, welcher ebenfalls noch zu den vorzüglichen Lagen gehört, liegt dagegen schon mehr südöstlich und ebenfalls in der Mitte des Bergabhanges. Daß hier, wie an der ganzen Linie von Worms bis Mainz, die nach Osten inclinirenden Weinberge die bessern sind, hat ebenfalls denselben Grund, den ich in dem ersten Hefte umständlicher angegeben habe.

§. 237. Die hier schädlichen Winde sind die vom Donnersberg und vom Hundsrück herkommenden West- und Nordwestwinde; die Nordost- und Ostwinde haben hier, wie am Haardtgebirge, eine große Thalebene von 6 — 8 Stunden Breite zu durchstreichen, wodurch, wie ich schon angegeben, die kalten Striche außerordentlich gemildert werden, indem sie sich mit der milderen Thalluft vermengen, und so unschädlicher sind, als wenn sie von Höhen herabströmend unmittelbar auf die Lagen einwirken können.

§. 238. Der Boden dieser Weinlagen ist theils Kalkmergel (Löß), theils ein kalkhaltiger Thon, theils verwittert robkalk, welche insgesammt auf Grobkalk und Muschelkalk aufgelagert sind. Bey Dienheim sind die Lößbänke noch ziemlich mächtig, und verschwinden allmählich gegen Oppenheim, wo sie wieder Gruppenweise bis gegen Nierustein hervortreten, und häufig mit Grobkalk-Trümmern untermengt anstehen.

§. 239. Das Planiren der Weinberge ist in neuerer Zeit sehr in Schwung gekommen, besonders in der Nähe von Dienheim, wo die Kalkmergelbänke so mächtig sind, daß man selten auf die Unterlagerung des Grobkalks stößt; diese Arbeit, welche man in dieser Bodenart leichter verrichten kann, als an anderen Orten, wo Steine oder Gerölle unter dem Baugrunde zu Tage kommen, hat auch noch den Vortheil, daß neuer, sogenannter geruheter Boden in Bau gebracht wird, was von bedeutendem Vortheile ist, besonders hier, wo auffallend früh manche Rebstöcke, ja ganze Weinberge, im achten bis zehnten Jahre so zurück fallen, daß durch alle Mittel der Kunst, durch Dünger und dgl. denselben nicht aufgeholfen werden kann, sondern immer in einem gewissen siechen hinfälligen Zustande bleiben, ausgenommen wenn sie zehn Jahre mit Klee bepflanzt, oder als Baufeld benutzt waren, wodurch aber zu viel Verlust entsteht, indem das Anlage-Capital zu lange müßig liegt, da die Güterpreiße so wie die Weinpreiße sehr hoch stehen, somit das Capital bey der Weinproduktion sich weit besser rentirt.

§. 240. Herr Inspektor Beer, ein sehr aufmerksamer Rebpflanzer, hat diesem Uebel dadurch zu steuern gesucht, daß er beym Rotten einiger solcher kranken Weinberge an solche Stellen, wo besonders thonhaltige Erde anzutreffen war, diese Erde bis auf 8 — 10 Fuß Tiefe ausheben, und den leeren Raum mit dem oberen Baugrunde wieder ausfüllen ließ, worauf denn die thonhaltige neue Erde auf die Stelle der weggebrachten hingeführt wurde. Diese Bodenerneuerung zeigt bis jetzt äußerst günstigen Erfolg, indem drey-

und vierjährige Reben sehr kräftig und üppig gewachsen waren, als ich die Anlagen besuchte.

§. 241. Es ist doch wirklich eine eigene Sache, die schwer zu erklären ist, daß an manchen Orten, besonders da, wo der beste Wein wächst, wie Ruppertsberg, Oppenheim, Hochheim u. a. m. ein solches Nachlassen der Produktionsfähigkeit statt findet, während man an anderen Orten schon Jahrhunderte Reben pflanzt, ohne einen Nachlaß zu finden, wie z. B. in der Gegend von Edenkoben, wo die Weinfelder nach dem Aushauen sogleich wieder angelegt und darauf die Jungfelder mit Kraut und Rüben so übermäßig bepflanzt werden, daß man denken sollte, sie müßten ausgemagert werden, und trotz diesem stehen sie immer in üppiger Fülle da. Was mag wohl hier der Grund davon seyn? die allgemeine Sage ist: der Boden ist ausgebeutet, er ist erschöpft, deßhalb trägt er nicht mehr; aber ich frage nun, was ist denn erschöpft? Hörter in seiner Schrift: die Setzreben, pag. 82., erklärt die Sache ganz leicht; er sagt: die erschöpfte Erde hat ihre Dammerde, ihren Humus allmählig verloren. Durch das Brachliegen sammelt sich wieder neuer Humus, und die Erde ist dann wieder fruchtbar. So einleuchtend für den ersten Augenblick die Erklärung ist, so wenig wird sie gerechtfertigt in folgenden zwey Fragen. Wenn man dem Boden neuen Humus (Dünger) giebt, warum ändert sich der hinfällige Zustand nicht (siehe Ruppertsberg)? Warum wachsen die Reben so kräftig und so üppig, wenn sie neuen Boden (Urboden) bekommen, in welchem kaum eine Spur von Humus anzutreffen ist? (siehe 3tes Heft des Rheingaues, wo ich über die Agentien des Düngers meine Ansichten ausführlich geben werde.)

Die neuesten Versuche Dacandolles haben dargethan, daß die Pflanzen-Wurzeln Säfte von sich geben, die, gleich der Excremente der Thiere, zur ferneren Ernährung derselben Pflanze untauglich sind. Wird nun die Erde allmählich von diesen Pflanzen-Excrementen angefüllt, so tritt Unfruchtbarkeit ein. Diese ausgeschiedenen Stoffe haben aber die Fähigkeit, zur Ernährung anderer Pflan-

zen zu dienen, daher die wohlthätige Wirkung des Culturwechsels. Diese Entdeckung, die für die Pflanzenphysiologie von vieler Wichtigkeit ist, giebt uns bedeutenden Aufschluß über diesen Gegenstand, der in der Oekonomie so häufig vorkommt; sie erklärt uns das Brachliegen oder Ausruhen des Bodens weit näher, als obige Angabe Hörters.

§. 242. Nächst dieser theilweisen Unfruchtbarkeit klebt auch noch dem Boden eine dem Weinbaue nachtheilige Eigenschaft an, diese nämlich, daß in nassen Jahrgängen die Stöcke so leicht gelb werden. Dieses Gelbwerden zeigt immer einen gewissen abnormen, d. h. kränklenden Zustand an, den oft die Stöcke einige Jahre hindurch nachtheilig empfinden, so daß sie mehrere Jahre untragbar bleiben, und an manchen Stellen ganz abgehen, an manchen Stellen sich auch wieder erholen, wenn man ihnen durch Zugabe einer fremden Erde aufhilft. Ich habe selbst in meinen Anlagen solche Stellen, die jedes Jahr gelb wurden; alle Verbesserungsmittel waren fruchtlos, bis ich die Stelle einen halben Fuß hoch mit Wiesenerde übertragen, und dieselbe tief unterhacken ließ, worauf sich die Kränklichkeit verlor. (Diese Beobachtung in meinen Anlagen gehört eigentlich nicht hierher, indem ich blos von der Eigenschaft spreche in nassen Jahrgängen gelb zu werden, was in trockenen sich wieder verliert.)

§. 243. Dieses Gelbwerden hat sich im Jahre 1830 — 1831 besonders auffallend in den Gegenden gezeigt, wo Kalkboden ist, so zwar, daß ganze Gewannen oder Weinlagen gelb waren; am auffallendsten war dieß auf den Grobkalkhügeln bey Ungstein, bey Oppenheim, bey Hochheim im kalkhaltigen Thone und an der Bergstraße. Besonders zeichnete sich eine Weinlage bey Nußloch (bey Heidelberg) aus, die früher Wald gewesen, und erst drey Jahre mit Rießlingen angelegt war. (Der Boden ist Muschelkalk.) Diese Flur von jungen Rebstöcken war total gelb, so daß man auch kaum mehr ein grünes Blatt sahe.

§. 244. Dieses auffallende Gelbseyn so vieler Weinberge auf

Kalkboden (auf anderen Böden waren sie weniger gelb) erweckte in mir die Idee zu einer Erklärung, die ich hier den Lesern zur Beurtheilung mittheilen will, und die nach chemischen Aktionen berechnet, so ziemlich viel Wahrscheinlichkeit für sich hat. Ich gehe nämlich von der Ansicht aus, daß wo Kalkboden ist, auf welchem viele Tagwässer (Regen) eindringen, immerhin etwas Kalk aufgelößt wird; dieß sehen wir allenthalben in Höhlen an denen sogenannten Tropfsteinen, in Sandsteinbrüchen, die mit Kalk überlagert sind, wo die Zwischenräume und Spalten gar oft mit Kalk übersintert sind, welcher sich theils in Kristallen, theils als bloser Ueberzug als Sinter auflegt.

§. 245. Wie deutlich findet man nicht diese Einsinterung in Oppenheim selbst an den Grobkalkbrüchen, wo der Einfluß von oben herab nur zu deutlich die Auflösung des Kalkes in den oberen Lagern beurkundet.

§. 246. Wie oft findet man nicht in dem Löß selbst eine Menge der sogenannten Lößpuppen, oder Mergelmännchen, welche sicher nicht mit dem Mergel aufgeschwemmt wurden, sondern erst darin entstanden sind, und sich durch Aggregation gebildet haben, veranlaßt durch Wasser, welches Kalk aufgelößt hat, und somit das Zusammenbacken der Masse in unregelmässigen Formen als bloses Aggregat bewerkstelligt hat.

§. 247. Wie viele Baumwurzeln von verschiedener Größe trifft man nicht in solchen leichten Böden an, die in ihrer organischen Bildung ganz verändert in kohlensauren Kalk übergegangen sind. Alle diese Erscheinungen bewirkt lediglich das Wasser, welches durch kalkhaltige Erden dringt. Zwar ist bloses Wasser nicht vermögend kohlsauren Kalk aufzulößen, allein kohlensaures Wasser lößt etwas davon auf; da nun das Wasser die Eigenschaft hat, die in der Nähe der Erde, oder in der Erde selbst sich befindende freie Kohlensäure aufzunehmen, und als kohlensaures Wasser auflößend auf den Kalk zu wirken, so ist es natürlich, daß solches Wasser im durchgehen durch Kalkboden, Kalk aufnimmt. Kommt nun dieses

kohlensaure Kalkwasser an Orte wo es seine überflüssige Kohlensäure wieder verliehrt oder absetzt, so scheidet sich auch der Kalk wieder aus, wodurch die verschiedenen oben angegebenen Erscheinungen und Körper entstehen.

§. 248. Diese Darstellung hat nun auf das Gelbwerden folgenden Bezug: Wenn in nassen Jahrgängen durch vielen Regen häufig Wasser zu den Wurzeln dringt, welches durch kalkhaltige Erden rinnet, folglich wie oben gesagt, Kalk aufgelößt hat, so saugen die feinen Haarwurzeln dieses Wasser ein, und scheiden in sich den Kalk ab; ist der Zufluß solchen Wassers zu häufig, so verstopfen sich allmählich die feinen Auffsaugungsgefäße, sie incrustiren sich gleichsam, können daher ihre Functionen nicht mehr gehörig verrichten, und es entsteht ein abnormer, ein krankhafter Zustand.

§. 249. Diese Erklärung hat gewiß alles für sich, wenn das Gelbwerden lediglich im Kalkboden statt fände. Nun wissen wir aber, daß derselbe Fall, nur minder häufig, in Thonböden, worin kein Kalk enthalten ist, statt findet, wie z. B. im Rheingaue auf Thonschiefer-Böden. Hier fällt diese Erklärung total in die Brüche. In dieser Beziehung hat Heckler, der Oberkellermeister von Johannisberge im Rheingau, dessen Verdienst wir im 3ten Hefte näher kennen lernen werden, eine Erklärung in den landwirthschaftlichen Blättern von Nassau niedergelegt, und dabey angegeben, daß durch die anhaltende Nässe im Boden ein saurer Humus entstehe, welcher allmählich die feinen Wurzeln corrodire, weßhalb er räth, jedem Stocke eine handvoll Holzasche zu geben, wodurch dieser sauere Humus entsäuert, und ein normaler Zustand wieder hergestellt werde.

§. 250. Diese Erklärung, welche nur für kalkfreien Boden gegeben ist, wie paßt nun diese auf Kalkboden, wo sich doch kein saurer Humus bilden kann?

§. 251. Nach meinem Dafürhalten taugen beide Erklärungen nichts.

§. 252. Meine unmaaßgebliche Ansicht geht dahin, daß der

häufig eindringende Regen eine beständige Nässe auf der Sohle des Bodens, nämlich auf dem ungerotteten Boden, in welchen das Wasser schwer einzudringen vermag, unterhält. Die jungen zarten Wurzeln, die sich gewöhnlich hier am meisten verbreiten, befinden sich in einer Umgebung die ihren Functionen und ihrer Entwicklung hinderlich ist, sie werden kränkelnd, und sterben allmählich dahin. Wenn gleich auch dieser Ansicht wieder manches zu entgegnen ist, so scheint sie mir doch für das Allgemeine am meisten anzupassen.

§. 253. Unter diesen angegebenen Verhältnissen darf also hier ein Weinberg nach dem Aushauen nicht sogleich wieder gerottet und angepflanzt werden, sondern er muß wenigstens drey Jahre mit Klee angelegt, oder so lange je nach Lage als Ackerfeld benutzt werden, was aber die kürzeste Zeit ist, denn man nimmt an, wenn ein junger Weinberg ganz tragbar werden soll, daß er zehn Jahre liegen muß. Ausnahmen hievon machen Weinlagen am Fuße des Berges, welche früher wieder angepflanzt werden können; so sah ich hier eine Methode, die meinen ganzen Beifall erhielt, und welche ich auch für solche Orte in meiner Schrift über den Bockschnitt als Norm vorschlug. Es wird nämlich ein alter abgehender Weinberg den Sommer über nicht mehr gebaut, und gleich nach der Kohl- oder Repserndte derselbe mit Kohl dicht besäet, so daß der Boden bis zum Winter ganz mit den jungen Pflanzen, welche etwa einen Fuß hoch werden, bedeckt wird, worauf er dann entweder noch vor Winter, oder gleich im Frühjahre umgerottet wird.

§. 254. Diese Behandlung ist wirklich sehr zweckmäßig. Bekanntlich haben die Kohlarten vermöge ihrem Stickstoff die meistdüngende Kraft unter den gewöhnlichen grünen Saaten. Dieses Kraut zersetzt sich in der Erde noch ehe die Reben Wurzeln austreiben, erreichen aber diese Wurzeln dasselbe, so wirkt es düngend und ernährend, und befördert somit die erste Vegetation.

§. 255. Die Tiefe des Rottgrabens wird hier gewöhnlich $2\frac{1}{2}$ Fuß genommen, wobey die etwa zum Vorschein kommenden Steine von Grobkalk nicht versenkt, sondern weggebracht werden.

§. 256. Die Pflanzung geschieht hier fast durchgehends mit Blindreben (Blindholz), wobey man keine Rücksicht auf den unteren Wulst nimmt, sondern jede gesunde kräftige Rebe als zweckmäßig erkennet. Sie werden gewöhnlich in der Länge von 2 Fuß zugeschnitten, in Bündel von 50 — 100 gebunden, und mit dem unteren Theile einige Zolle tief in Wasser gestellt, bis sie antreiben, worauf sie Ende April gepflanzt werden. Da Oppenheim auf seiner östlichen Seite gegen den Rhein zu mit vielen Wassergruben umgeben ist, so hat man hier häufig Gelegenheit, dieselbe im Wasser antreiben zu lassen, was an vielen Orten nicht so thunlich ist.

§. 257. Bey dem Setzen der Reben wird das Feld in Quadrate von 3½ bis 4 Fuß abgezeilt. Im Allgemeinen werden zwey Blindreben gesetzt in Löcher, welche mit dem Setzholze (Fig. 18) gemacht werden. Gewöhnlich werden sie mit keiner fremden Erde gesetzt, sondern man nimmt nur trocknen Grund von der Oberfläche, welche man in das Loch bringt, worin die Rebe so gestellt ist, daß das obere Auge dem Boden gleich steht, worauf man die Erde mit einem zwey Fuß langen runden halbzolldicken Stabe fest andrückt, und das obere Auge mit etwas trocknem Grunde bedeckt — (die Handvortheile dieses Setzens findet man im dritten Hefte genauer angegeben).

§. 258. Da hier eine Kopferziehung statt findet, welche nach den in früheren Abschnitten dieses Heftes angegebenen Regeln behandelt wird, so werden im zweyten und dritten Frühjahre alle Triebe bis auf ein Auge abgeworfen, auch wird gewöhnlich der Schwächste der beyden Rebstöcke, wenn alle zwey gewachsen sind, weggeschnitten.

§. 259. Im vierten Frühjahr werden vier Stifte (Zapfen) von zwey Augen stehen gelassen, welche die künftigen vier Schenkel bilden, worauf die Erziehung fortgeführt wird.

§. 260. Im fünften Frühjahr werden die unteren Triebe der Stifte abermal zu Stiften von drey Augen angeschnitten, so daß sie förmlichen Bockwingerten gleichen, nur mit dem Unterschiede,

daß zwey Pfähle beigegeben werden, welche die Lotten der Stifte tragen (siehe Fig. 30 – a).

§. 261. Im sechsten Frühjahr bekommt der Stock noch einen Pfahl, den dritten Pfahl, woran im Sommer die Lotten der Stifte gebunden werden. Nun werden zwey Ruthen zweyer sich gegenüberstehenden Schenkeln zu Halbbogen angeschnitten, die zwey anderen bekommen nur Stifte von drey Augen (siehe Fig. 30 – bb). Diese Halbbögen bekommen nur 6, höchstens 7 Augen. Man sucht hier die Ruthe so kurz wie möglich anzuschneiden, und den Halbbogen so klein wie möglich zu machen, worauf man besondere Sorgfalt verwendet.

§. 262. Diese Halbbogen werden mit einer gewissen Kunstfertigkeit bloß mit Stroh gebunden, ehe die Pfähle beigesteckt werden. Sie sehen gerade aus, wie die sogenannte Vogelschnallen, worin man im Herbste die Waldvögel fängt. Diese Bogen werden, wenn die Pfähle beigesteckt sind, ebenfalls mit Stroh angebunden, so daß zum ganzen Weinbergsbaue bloß Stroh und keine Weiden gebraucht werden; obschon Oppenheim so nahe am Rheine liegt, wo so viele Weiden wachsen, folglich leicht zu bekommen wären. So geht es in der Welt sonderbar zu; an manchen Orten werden die Weiden sechs Stunden Wegs weit herbeigeholt, weil man den Glauben hat, ohne Weiden könne man nichts binden, und hier, wo die Weiden in Masse zu holen wären, hier wendet man gar keine an.

§. 263. In dem siebenten Jahre wird mit den Tragreben gewechselt. Die Stifte haben sehr kräftiges Holz getrieben, während die Halbbogen, welche nochmal so viele Augen haben, schwächeres Holz treiben. Nun werden zwey Reben aus den zwey Stiften genommen und zu Biegeln (Halbbögen) verwendet, und zwei hintere Reben aus den vorjährigen Biegeln, zu Stiften von 2 bis 3 Augen, angeschnitten. So wird jedes Jahr mit den Schenkeln gewechselt; der dieß Jahr Biegel trug, bekommt künftiges Jahr Stifte, und der dieses Jahr Stifte hatte, bekommt künftiges Jahr einen Biegel. Dieß nennt man hier, die Schenkel ausruhen lassen, wodurch ein

immerwährende Wechselwirthschaft entsteht. (Dieß gab mir die erste Idee zur Winkelschnitterziehung. *)

§. 264. Dieß ist die vierschenkliche Halbbogenerziehung, welche in der That eine der zweckmäßigsten ist, die ich kenne; d. h. in so ferne dem Rießlingstocke Bogen und Pfahl gegeben werden soll; sie vereinigt mehrere Vorzüge vor andern in sich; erstlich werden die Trauben so ziemlich nahe am Boden erhalten, besonders in der ersten Hälfte des Lebensalters eines Weinberges, zweitens erhält durch die Halbbogen der Stock eine Ausdehnung, in Bezug auf die Production, ohne zu schnell in die Höhe zu kommen. Auch wird durch das Wechseln mit Bogen und Stiften immer kräftiges, tragbares Holz hervorgebracht, was sehr zu berücksichtigen ist.

§. 265. Da aber die sich alljährlich verlängernden Schenkel zuletzt doch eine Höhe von zwey Fuß und darüber erhalten, so ist dieß doch wieder eine Schattenseite, die diese Erziehung benachtheiligt, indem auf diese Art die Weinberge zu frühe alt werden, weil sie nicht so verjüngt werden, wie in der Main- und Taubergegend, der im Würtembergischen wo man alle paar Jahre einen der Schenkel abwirft (absetzt), und wieder neue nachziehet, so daß immer eine gewisse Rotation in diesen Schenkelbildungen beobachtet wird. Dieß liegt indessen wieder in der Individualität des Rebstockes selbst; denn in gar vielen Böden bringt der Rießling wenig Bodenholz, oder treibt junge Triebe aus dem Kopfe, wie es bei vielen Rebsorten der Fall ist, welche darin unerschöpflich sind; daher bei ihnen eine immerwährende Verjüngung statt finden kann.

§. 266. Ich bin daher auch der Ansicht, daß die oft kurze Lebensdauer der Rießlingweinberge, lediglich diesem Grunde zuzuschreiben sey.

Vieles mag indessen von der niedern Erziehung und vom Boden selbst abhängen. Denn an der Mosel, wo die Stöcke sehr hoch gezogen werden, und wo ein sehr fruchtbarer Boden ist, werden die

*) Siehe meine Schrift über den Bockschnitt, 2. Theil.

Rießlingweinberge sehr alt, so daß man oft armsdicke Stämme in den Weinbergen sieht, an welchen noch immer kräftige Vegetation statt findet.

§. 267. Man denke sich aber nicht, daß diese Erziehung, wie ich sie hier angegeben habe, allgemein durchgeführt sey; sie ist nur der Hauptkarakter der ganzen Erziehungsart; denn man findet oft in einem und demselben Weinberge so vielerlei Formen, welche durch die unsicheren Bodenverhältnisse bedingt werden, daß man Mühe hat, den Hauptkarakter aufzufassen. Jeder Stock zeigt fast anderes Wachsthum, so daß oft nur einer drey Schenkel, mit einem Halbbogen und zwey Stiften, ein anderer zwey Halbbogen und ein Stift, und ein dritter wieder gar keine Bögen, sondern nur Stifte, wie Fig. 30 zeigt, enthält. Die vielerlei Rebsorten, die hier, besonders in den ältern Weinbergen, gezogen werden, sind mitunter auch schuld, daß manche Weinberge so chaotisch aussehen. Ueberhaupt findet man hier durchaus keinen constanten Karakter in der Erziehung, wie an den meisten Weinorten und Weingegenden der Fall ist; jeder Ort und jede Gegend giebt gewöhnlich ein individuelles Bild des ihm eigenthümlichen Verfahrens; allein hier ist's wie auf einer Handelsmesse, wo man außer den Eingebornen, noch eine Menge Leute anderer Nationen und anderer Trachten findet. Man sieht hier in einer kurzen Strecke: Pfahl-, Rahmen- und Bockwingerte, die Rheingauer Erziehung, Planken-Einfassungen, Arkadenlauben, womit ganze Weinfelder überdeckt sind, Spalier-Erziehungen u. drgl. m. Mancher tadelt vielleicht diese Abweichungen von einer gewissen Form, allein ich finde darin eine gewisse vortheilhafte Seite, denn sie geben den Beweiß, daß viele denkende Weinpflanzer hier sind, welche dem allenthalben üblichen Schlendrian fremd sind; sie wissen und überzeugen sich, daß ihrem Boden der Weinbau wie bisher wenig zuträglich sey, sie suchen daher zu erforschen, ob nicht eine oder die andere Baumethode zweckmäßiger anzuwenden wäre. Bey solchen Verhältnissen, wo durch Prüfungen mancherlei Gestaltungen hervortreten, muß natürlich ein

chaotischer Zustand entstehen, aus welchem mit Hülfe der Zeit, ein zweckmäßiges Einförmiges sich gestalten kann. Es ist also eine wohlthätige Krisis, die man nur vorübergehen lassen darf.

§. 268. Die Sommerbehandlung ist hier ziemlich einfach. Vor dem Blühen werden die Weinberge ungestört gelassen, es wird wenig oder selten ausgebrochen, (natürlich, daß bey den verschiedenen Schnittmethoden, auch verschiedene Sommerbehandlungen statt finden). Nach dem Blühen werden die Reben oder Lotten an die Pfähle aufgebunden, und im August die Gipfel abgeschnitten, wo zugleich einiges ausgeschnitten wird, wenn der Busch zu dicht wird, daß die Sonne und Luft nicht eindringen können. Sonst wird in der Regel nicht ausgegeitzt, d. h. die Eberzähne oder Achseltriebe ausgebrochen, was an vielen Orten mit Sorgfalt geschieht, weshalb natürlich manche Rebstöcke sehr buschig erscheinen.

§. 269. Der Rebsatz ist eigentlich hier gemischt, jedoch als vorherrschend kann man hier den Rießling bezeichnen. Nächst diesem ist der Oestreicher am stärksten beygemengt; Kleinberger und Vältelliner, die auch ziemlich häufig anzutreffen sind, werden aber schon weniger gepflanzt, nebst diesem findet man auch noch Gutedel, etwas Traminer und noch eine Menge Traubensorten zerstreuet, worunter mir besonders eine Sorte auffiel, die Nedap heißt, und welche Metzger nicht unter seinen Traubensorten hat. Die Traube ist grün, etwas länglich und etwas größer wie Rießling. Das Laub ist tief eingeschnitten, unten filzig, der Karakter baumartig, daher er auch mehr in den Arkadenlauben anzutreffen ist, als in den Weinbergen. Ferner kommt noch eine Traubensorte in den Weinbergen vor, welche ebenfalls Metzger nicht aufgenommen hat. Man nennt ihn hier Petersilientraube, vermöge seinem zerschlitzten Blatte, das fast so stark zerschlitzt ist, wie der wahre Petersilien-Gutedel, der allenthalben bekannt ist; allein die Traube ist nichts weniger als ein Gutedel, und gehört nicht zu dieser Gattung: die Traube ist groß

und hat grüne, längliche, fleischige Beere. Das Blatt ohne Bekleidung lichtgrün, etwas glänzend *).

§. 270. Mit Traminer, welchen man hier rothen Rießling neunt, sollen Versuche zu dessen Verbreitung gemacht worden seyn, welche aber nicht günstig ausgefallen seyn sollen, auch sollen die Weinberge gar zu bald rückgängig geworden seyn. Wie die Sache eigentlich zu betrachten ist, weiß ich nicht, ob im Boden oder in der Behandlung der Fehler lag. Man hat übrigens hier allgemein die Meinung, daß der Traminer hier nicht gedeihe; sollte der Grobkalk ihm nicht zuträglich seyn? Er wird dennoch an mehreren Orten gepflanzt, wo Grabkalk ist, z. B. in Westhofen ꝛc. Das ist übrigens ausgemacht, daß ich keine für Bodenverhältnisse empfindlichere Rebsorte kenne, als den Traminer. Wenn er nicht gerade in seinem Elemente sitzt, so trägt er schlecht oder wird struppicht, wie ich es im Rheingau sehe.

§. 271. Die Beholzung ist mit Pfählen von Tannenholz, welche sechs Fuß lang sind; sie kommen gewöhnlich auf dem Neckar aus dem Schwarzwalde in den Rhein, und von da nach Oppenheim und Mainz. Das Hundert kostet 1 fl. 30 kr.

---

*) Daß die gewöhnliche Petersilientraube nur eine Varietät von dem gewöhnlichen Gutedel sey, davon habe ich mich in Karlebach ganz augenfällig überzeugt. Es hat hier, nämlich ein Weinbergsmann in seinem Hofe eine Petersilientraube als hohes Wandspalier gezogen. Von diesem Stocke pflanzte sich der Mann auf eine andere, der Sonne wenig ausgesetzten Seite ebenfalls einen solchen Stock; dieser hat nun ganz gewöhnliches Gutedelblatt, während der erste Stock das Petersilienblatt hatte; kaum würde ich geglaubt haben, daß dieß eine Traubensorte sey, wenn ich nicht gesehen hätte, daß der eine Schenkel dieses jungen Stockes Blätter hatte, die ganz Petersilienblätter waren, während die andere, bey weitem der größte Theil nur Gutedelblatt hatten. Hinter der Scheuer, wo der Mann einen Weingarten hat, stehen noch viele dergleichen Stöcke, wovon der eine bald mehr bald weniger zerschlitzte Blätter hatt, was hinlänglich beweißt, daß die Petersilientraube nur Varietät vom Gutedel ist. Die Petersilientraube sollte daher billig in dem Systeme als eigene Spezies gestrichen, und blos als Varietät von Gutedel aufgeführt werden.

§. 272. Zu einem Viertel Morgen à 25 Ruthen, braucht man etwa 1500 Pfähle, welche 22 fl. kosteu. Der Morgen à 100 Ruthen, kostet also 90 fl. zu beholzen.

§. 273. Da, wie schon angegeben, mit dem Halbbogen auf den vier Schenkeln abgewechselt wird, so wird nie eine gerade Linie oder Reihe eingehalten, wie bei der Rheingauer Erziehung es der Fall ist, sondern die Pfähle werden nach Bedürfniß bald mehr rechts, bald mehr links gesteckt, wodurch eine unregelmäßige Bepfählung entsteht, besonders bey ältern Weinbergen. Bey Dienheim sahe ich, daß in der ersten Zeit, wenn die jungen Weinberge neu beholzt werden, Ordnung beobachtet wird, die ich sehr billige. Damit im Sommer die Reben nicht zu nahe zusammen zu stehen kommen, so werden die Pfähle nicht nach der Linie gesteckt, sondern jeder Pfahl einen halben bis ganzen Fuß rechts und links außer der Linie, nämlich der erste Pfahl wird außer der Linie rechts, der zweite links, der dritte wieder rechts und der vierte wieder links, einen halben Fuß außer der Linie gesteckt, wodurch ein Zickzack oder schlangenförmiges Gebilde entsteht. Auf diese Art wird vermieden, daß die zunächst stehende Bögen sich nicht berühren, folglich keinen geschlossenen Schatten werfen, und der Sonne und Luft freieren Durchgang lassen.

§. 274. Die Traubenlese wird hier auf einmal vorgenommen. Obschon hier eine vorzügliche Qualität Weines gewonnen wird, der zu hohen Preißen (z. B. 500 — 800 fl. das Stück) verkauft wird, so ist es doch noch nicht dazu gekommen, eine Auslese zu veranstalten, wie sie an vielen Orten im Rheingau eingeführt ist, und wodurch die Weinpreiße so hoch gesteigert werden; allein ein Hinderniß ist wieder der gemischte Rebsatz, weßhalb auch diese Verbesserung so leicht nicht Platz greifen wird. Denn das Spätlesen ertragen wenige Traubsorten außer dem Rießling, und am wenigsten der Sylvaner, welcher hier der Hauptbeisatz ist; bekanntlich fault dieser sehr gerne, sobald er seine Reife erreicht hat, wodurch er Veranlassung gibt, daß die Lese vielleicht früher statt findet, als sie beim bloßen Rießlingsatze statt finden würde. Ausnahmen hiervon

macht der Sylvaner im sandigen, magern Boden, wo die Trauben schön gelb werden, und einen weit höheren Grad der Reife zu ertragen vermögen.

§. 275. Das Quetschen der Trauben wird vermittelst des Mosterkolbens verrichtet, und zwar in einem hohen Zuber, was man hier die Eiche (siehe Fig. 17) nennt, und ein gewisses Maaß enthält, nach welchem ein großer Theil der so zerquetschten Trauben schon am Weinberge verkauft wird; der Preiß des Weines richtet sich auch gewöhnlich nach diesem Verkaufe, indem man sagt, die Eiche hat so und so viel gekostet. Einige wenige lassen auch die Trauben im Tretzuber treten, auch durch eine Traubenmühle zerkleinern.

§. 276. Das Pressen der Trauben wird hier in der gewöhnlichen Kelter mit einer holzernen Schraube vorgenommen.

§. 277. Das Vergähren des Mostes geschieht in Stückfässern, welche nur mit einem Ziegelstücke, oder irdenen Deckel bedeckt werden, selten werden Röhren angewendet. Auch wird der Wein im ersten Jahre 3 mal abgestochen.

§. 278. Die Bodenbearbeitung geschieht in der Regel 5 mal. Das erstemal wird geraumt, d. h. die Erde wird im März und April von den Stöcken weggezogen auf die Mitte der Gasse. Das zweitemal wird gehackt, nämlich im Mai wird mit dem Karst (Fig. 27) ½ Fuß tief der Boden aufgelockert, dabei gewendet und in der Mitte der Gasse aufgehäuft, was man auf Balken ziehen heißt. Das drittemal wird Grasgehackt, nämlich nach dem ersten Aufheften nach der Blüthe wird durch oberflächlichen Bau das Gras vertilgt, wobei die Erde wieder etwas gegen den Stock gezogen wird. Das viertemal wird ebenfalls Gras gehackt, dieß geschieht anfangs September, wenn die Trauben anfangen weich zu werden und das Laub abgeschnitten ist. Es ist dasselbe Verfahren, wie beym drittenmal, wobei die Erde fast ganz ausgeebnet wird. Das fünftemal wird zugezogen, d. h. nach dem Herbste wird die Erde aus der Mitte gegen die Stöcke

gezogen, damit der Kopf und ein Theil der Schenkel mit Erde den Winter über bedeckt sind.

§. 279. Das vorherrschende Unkraut ist die Ringelblume (calendula arvensis), dann Kreutzkraut (Senecio vulgaris), und Hühnerdarm (alsine media).

Die Düngung geschieht in der Regel auch alle drey Jahre, und zwar in langen Gräben, welche ½ Fuß tief in der Mitte der Zeile gemacht werden. Manche düngen auch in Gruben, unmittelbar am Stocke.

Junge Weinberge werden schon im zweyten Jahre gedüngt, und zwar ganz nahe am Stocke.

§. 281. Der Verkaufspreiß eines Morgens Weinberg in bester Lage, ist 2000 bis 3000 fl.

§. 282. Das Alter der Weinberge ist hier sehr verschieden, und hängt gar viel von äußeren Zufällen, von der ersten Anlage und von der Unterhaltung selbst ab, eben so von der mehr oder weniger zweckmäßigen Vorbereitung, ehe ein Weinberg angelegt wird 2c.; man kann daher von 25 bis 40 Jahre rechnen.

§. 283. Den Durchschnitts-Ertrag eines Morgen Weinbergs à 100 Ruthen, kann man in guten Weinjahren zu zwey Stück annehmen.

§. 284. Die Baukosten eines Morgen Weinbergs betragen im Durchschnitte per Jahr 22 fl.

§. 285. Der Taglohn eines Weinbergsarbeiters kann nicht so genau angegeben werden, indem alle Arbeiten hier im Akorde verrichtet werden.

Als Nachtrag will ich noch bemerken, daß hier üblich ist, einen großen Theil des Weines, als Treber oder zerstoßene Trauben, während der Lese vor den Weinbergen zu verkaufen. Das Maaß, wornach sie verkauft werden, heißt Eiche. Eine solche Eiche hat acht Viertel. Zu einer rheinischen oder Oppenheimer Ohm Wein bedarf man 3½ Eichen Trauben. Da dieser Gebrauch schon nicht mehr in dem nahe gelegenen Nierstein zu finden ist, so scheint

dieser, durch das Mißtrauen entstanden, das durch die nachher zu beschreibende Lauben hervorgerufen wurde, indem der Käufer sich dadurch versichern will, keinen Laubenwein untermengt zu erhalten.

§. 285. Zum Schlusse muß ich noch zweyer Erziehungsarten erwähnen, die hier ziemlich verbreitet sind.

§. 286. Die eine ist die sogenannte Plankenerziehung, welche ich im 3. Hefte genauer bezeichnen, und durch eine Abbildung versinnlichen werde; diese Erziehung findet man an Haupt- und Seitenwegen zu Dienheim und Oppenheim, auch noch in Nierstein, so wie in Laubenheim und Bodenheim, jedoch seltener als hier. Am meisten ist sie in Rüdesheim zu Hause, wo ich auch die Beschreibung und Zeichnung geben werde.

§. 287. Die andere ist eine Lauben-Erziehung, die ich Arkaden-Laube nenne. Sie ist Oppenheim eigenthümlich, and meines Wissens sonst nirgends anzutreffen. Sie vereinigt ganz besondere Vortheile in sich, die keiner anderen Erziehung zukommen.

Erstens. Sie ist die zierlichste aller Laubengänge indem das Ganze auf grünen Säulen zu ruhen scheint.

Zweitens. Sie giebt den Reben die möglichste Ausdehnung, um recht tragbar werden zu können, so daß man über die vorhandenen Trauben-Massen staunt.

Drittens. Sie stört die Boden-Cultur nicht, weil sie auf der Höhe offen ist, wodurch die Athmosphärilien frei einwirken können, so daß man alle Blumen, Gemüße, Obst ꝛc. unter derselben pflanzen kann, ohne daß ihnen Thau und Regen entzogen wird.

§. 288. Diese Arkaden-Lauben sind die Zierden der Oppenheimer Gärten; fast der größte Theil ist damit im wahren Sinn des Wortes überstrickt; denn, wenn man solch einen Garten von oben herab sieht, so glaubt man, derselbe sey mit einem grünen Netze überspannt, das mit Blumen durchwirkt sey; es ist in der That die vortheilhafteste Bodenbenutzung; denn man kann den Boden zu jedem Gartenprodukte benutzen, und nebst diesem eine

Masse Wein erziehen, ohne die Bodenkultur sonderlich zu beeinträchtigen. Wenn auch dieser Wein weniger Gehalt hat, als der Weinbergswein, so ist doch ein bedeutender Ertrag immer lohnend genug. Gewöhnlich hat solcher Laubenwein etwas mehr als die Hälfte des Preißes von dem Produkte der Weinberge guter Lage, so ohngefähr, daß wenn das Stück Wein 500—600 fl. kostet, solcher Laubenwein mit 300 fl. bezahlt wird.

§. 289. Der Rebsatz bey diesen Arkadenlauben ist äußerst gemischt, so daß man in manchen Gärten ein ganzes Sortiment aller bey Oppenheim vorkommenden Trauben antrifft, bey andern ist der Rebsatz auch wieder einfacher. Der dominirende ist jedoch Rießling und Kleinberger. Dieß Gemenge giebt einen sehr zarten wohlschmeckenden Tischwein, der zum gewöhnlichen Tranke gesünder ist, als die feurigen Bergweine.

§. 290. Wenn man solche Arkadenlauben anlegen will, entweder in einzelnen Weggängen, oder einen ganzen Garten, so theilt man den Platz in Quadrate von $7\frac{1}{2}$ Fuß ab. Diese Entfernung ist nämlich nach der Länge der Latten berechnet, welche gewöhnlich 16 Fuß haben, folglich über zwey Stöcke reichen. An jeden der bezeichneten Punkte werden vier Reben gepflanzt. Diese werden 2—3 Jahre abgeworfen, wie man gewöhnlich bey jungen Weinbergen zu thun pflegt. Im Sommer bekommen sie Pfähle, damit sie ungestört in die Höhe wachsen können.

§. 291. Im vierten Frühjahr, wenn die Reben 6—8 Fuß hoch getrieben haben, dann wird das Holzwerk aufgestellt, und zwar folgendermaßen.

§. 292. Man nimmt eichene Rahmenschenkel von 12—14 Fuß Länge, welche unten $3\frac{1}{2}$ Zoll, und oben $2\frac{1}{2}$ Zoll dick sind. Diese werden unmittelbar an die vier Stöcke anderthalb Fuß tief in den Boden gesenkt, so zwar, daß die Rahmenschenkel innen gegen die Gasse, und die Reben außerhalb zu stehen kommen. Nach diesem werden gewöhnliche zweyzöllige tannene Latten von 16 Fuß Länge, in der Höhe von 8 Fuß so aufgenagelt, daß eine Latte immer drey

Rahmenschenkel erreicht, und auf den dritten Rahmenschenkel die folgende angestoßen wird. 15 Zolle im Lichte über dieser Latte wird noch eine zweyte aufgenagelt. So wird das ganze Quadrat bestellt, und damit fortgefahren, bis der ganze Garten, oder nur ein einzelner Gang beholzt ist. Bey einzelnen Laubengängen wird gewöhnlich auf beyden Seiten eine Brustwehr oder Planke von drey Latten angebracht, wobey aber noch ein Rebstock zwischen die zwey Pfosten gepflanzt werden muß, welcher diesen unteren Theil zu versorgen oder zu begrünen hat. Bey Gärten aber, die ganz so bezogen sind, fällt diese Planke weg.

§. 293. Wenn das ganze Gebäude fertig ist, dann werden die vier stärksten Reben angeschnitten so hoch sie reichen, jedoch nicht höher als bis zur unteren Latte, dann werden sie schicklicherweise an den Rahmenschenkel vertheilt, und in Entfernungen von einen bis anderthalb Fuß mit Weiden festgebunden.

§. 294. War der vorhergehende Winter günstig, so treiben fast alle Augen aus, und bringen außerordentlich viele Scheine. Noch vor dem Blühen werden die jungen Triebe einige Augen über dem Scheine oder Saamen alle abgezwickt bis auf zwey obere Augen, denen man ungestörtes Wachsthum gönnet, und welche sorgfältig angebunden werden, damit der Wind sie nicht abreiße.

§. 295. Im darauffolgenden Frühjahr werden die unteren Triebe alle bis auf ein Auge abgeschnitten, jedoch wird in verschiedenen Richtungen alle anderthalb Fuß ein Stift von 2—3 Augen angeschnitten, wie Fig. 31 x x x andeutet. Von den zwey oberen stark getriebenen Reben wird die untere auf drey Augen abgeworfen, die obere dagegen wird in solcher Länge angeschnitten, daß sie fast bis zur Hälfte des Zwischenraumes zwischen zwey Rahmenschenkeln reicht, also ohngefähr 3 Fuß lang ist. So werden alle 4 Schenkel zugeschnitten. Nach diesem werden die 4 Reben auf die vier sich kreutzenden Latten an jedem Pfosten horizontal aufgelegt und mit Weidenband befestigt. So läßt man alles wachsen, was Augen hat. Gegen die Zeit der Blüthe aber braucht man die Vorsicht, daß man

die Triebe des oberen Stiftes, so wie die der zwey hintern Augen sorgfältig an die obere Latte anheftet, damit sie als künftiges Tragholz vor Schaden bewahrt werden. Alles übrige läßt man wachsen bis 14 Tage nach dem Blühen gegen Jakobi hin, wo man die jungen Triebe mit ihren Trauben senkrecht an die obere Latte mit Stroh aufbindet, und handhoch über derselben abschneidet. Nach diesem werden die langen Triebe, welche das künftige Tragholz bilden, auf der oberen Latte hingelegt, und leicht mit Stroh in horizontaler Lage angeheftet, wie Fig. 31 b—z versinnlichet.

§. 296. Die Stifte, die an den Schenkeln in verschiedenen Entfernungen angebracht sind, dienen theils dazu, die Verjüngung der oberen Schenkel unterhalten zu können, theils vermehren sie den Ertrag, und bekleiden das Ganze zu einer grünen Säule, worauf das Obere ruht.

§. 297. Wenn im folgenden Jahre die Schenkel sich so kräftig zeigen, daß sie zwey Reben ertragen können, so werden jedem Schenkel zwey Reben von der schon angegebenen Länge angeschnitten, also acht Reben jedem Stocke. Diese werden in denselben vier Richtungen ausgelegt wie im vorigen Jahre, nur mit dem Unterschiede, daß die eine Rebe auf die eine Seite der Latte, und die zweyte auf die andere Seite gebunden wird, wie (Fig. 32 r r r) andeutet. Auf diese Art stehen diese Arkadenlauben in ihrem höchsten Ertrage. Man denke sich auch, welche Massen von Trauben dahängen, wenn jedes Auge nur eine Traube bringt, was aber nicht immer der Fall ist, indem viele Augen zwey Trauben bringen, sie hängen in bestimmter Höhe so gut kräftig und sonnig, daß sie sehr gesund bleiben, und bilden eine ununterbrochene Trauben-Guirlande.

NB. Bey einzelnen Laubgängen sind nur 3 Schenkel nöthig, weil die vierte Latte, die von der nächsten Arkade anstößt, hier fehlt.)

§. 298. Bey einzelnen Laubgängen wird, wie schon gesagt, eine Planke oder Brustwehr angelegt, wobey aber in den Zwischenraum noch eine Rebe gepflanzt wird, welche nach Zeichnung (Fig.

31 kkk*) erzogen wird. Manche lassen auch, um den Ertrag zu vermehren, von Zeit zu Zeit eine starke Rebe aus dem Zwischenstocke an die untere der beyden Oberlatten aufführen, welche gewöhnlich sich sehr mit Trauben behängt.

§. 299. Nun komme ich zur Kostenberechnung.

Zu einem Garten von 20 Ruthen Länge und 2 Ruthen Breite, also zu einem Viertelmorgen à 40 Ruthen, sind erforderlich

a) 200 Stück eichene Rahmenschenkel von 12 bis 14 Fuß Länge, und 3½ Zoll Dicke am unteren Ende, und 2½ Zoll am oberen Ende, das Stück 30 kr.	100 fl.	— kr.
b) 492 tannene Latten à 15 Fuß Länge, ein Zoll Dicke und zwey Zoll Breite, das Stück 6 kr.	49 =	12 =
c) 1476 Lattnägel à 16 kr. das Hundert, nämlich 3 Nägel auf die Latte	3 =	56 =
d) Arbeitslohn des Zimmermanns für die Aufstellung à 4 kr. per Rahmenschenkel	13 =	28 =
	166 fl.	28 kr.

§. 300. In Bezug auf die längere Dauer der Rahmenschenkel ist es zweckmäßig, wenn solche einige Jahre vor ihrem Gebrauch geschnitten, und an einem trocknen und luftigen Orte aufbewahrt werden. Vor dem Setzen werden dieselben am unteren Ende, welches in die Erde kommt, gebrannt.

Nierstein.

§. 301. Das Weingelände Niersteins bildet an seiner Abdachungsfläche einen stumpfen Winkel, dessen einer Schenkel gegen Nackenheim eine östliche Exposition mit einer Neigung nach Süden, der andere Schenkel gegen Schwabsburg eine südliche hat,

*) Die ganze Zeichnung der Arkadenlauben verdanke ich meinem Freunde, Herrn Inspektor Beer in Oppenheim, der als Architekt die Ansichten sehr getreu und augenfällig gab.

Den Vereinigungspunkt beider Schenkel bildet Nierstein oder vielmehr der Kranzberg, ein Vorhügel, an welchem sich Nierstein anlehnt. Der vordere oder südliche Theil des Kranzberges wird die Kleck genannt. Sie ist die beste Lage von Nierstein, und ist beynahe völlig Eigenthum der Frau von Herding. Diese Besitzung ist ganz mit einer hohen Mauer umschlossen, und wird noch besonders auf der nördlichen Seite durch die Kirche geschützt, die fast auf dem Scheitel dieses Vorhügels steht.

§. 302. In welchem Werth dieser kleine Weinbergsfleck steht, mag dieß beweisen, daß die jetzige Besitzerin einmal für 123 Ruthen 8,000 fl. und für 400 Ruthen 16,000 fl. bezahlte.

303. Der Boden dieses Kranzberges besteht größtentheils aus einem sandigen Löß, oder sandigem Kalkmergel, und hat eine ganz lichte schmutzig-graue Farbe. Man staunt, daß auf diesem mageren Boden so Vorzügliches gedeihen soll; allein der umgebende Schutz trägt unstreitig das Meiste zur Erreichung der besondern Qualität bey.

§. 304. Die zweite beste Lage von Nierstein ist die Rehbach, ein kleiner Thaleinschnitt auf der Linie gegen Nackenheim, wodurch sich mehrere südsüdöstliche Expositionen bilden; ferner der Hipping, der Uflangen, der Oehlberg, der Orbel.

§. 305. Der Boden dieser Lagen besteht aus einem verwitterten sehr eisenschüssigen sandigen Schieferthon, oder umgekehrt sehr thonhaltigem Sandsteine, welcher zwar als eine bedeutende Felsmasse in mächtigen Lagern ansteht, allein durch den Einfluß der Athmosphärilien im Verlaufe von mehreren Jahren verwittert, und zu Baugrund zerfällt.

§. 306. Das ganze Weingelände, das sich gegen Osten und gegen Süden abflächt, bildet gleichsam den Ausgang einer Hochebene, die sich keine 200 Fuß über der Rheinfläche erhebt. Dieses Plateau, das tief rückwärts mit Reben bepflanzt ist, hat größtentheils einen schiefrigen Sandstein zum Untergrunde, welcher an einer

einzigen Stelle durch eine vulkanische Eruption durchbrochen wurde, was das Vorkommen von Basalt an dieser Stelle kund giebt.

§. 307. Das tieferliegende Gestein, nämlich der früher angegebene sandige Schieferthon, der an den Abflächungen zu Tage ausgeht, und wirklich einen eigenthümlichen Karakter hat, ist mehr thonhaltig, daher er so leicht verwittert, und einen vorzüglichen Weinbergsboden giebt. Es kommen hier ziemlich steile Bergwände vor, so daß die Abdachungen oft über 30 Grad steigen, welche aber durch Kunst, besonders durch Terrassenbildungen, zu vortrefflichen Weinbergen umgeschaffen wurden. Das Verfahren ist nämlich folgendes: Wenn ein Weinberg angelegt werden soll (es sind nämlich auf der östlichen Seite noch viele unangebaute felsige Stellen), so werden je nach Größe des Platzes 8 — 12 Männer angestellt, welche auf der Länge der Linie einen förmlichen Steinbruch eröffnen. Es werden auf 6 — 8 Fuß Tiefe diese rothen Steine mit Hilfe aller künstlichen Mittel ausgebrochen, zur Größe gewöhnlicher Mauersteine zerschlagen, und gleichförmig vor der angebrochenen Stelle ausgebreitet; ist diese Stelle tief genug ausgebrochen, dann wird gleichsam wie bey einem Rottgraben eine höher liegende Stelle eben so ausgebrochen und behandelt, und damit so fortgefahren, bis man beynahe die Berghöhe erreicht hat (gewöhnlich lassen die Eigenthümer noch eine Strecke unangebaut, und zwar aus dem Grunde, weil sich durch die alljährliche Verwitterung des Gesteines immer neue Erde erzeugt, welche von oben herunter in den Weinberg gebracht, sehr vortheilhaften Einfluß auf das Wachsthum der Reben hat.) Wenn nun der ganze Platz so aufgebrochen ist, so sieht er völlig einem Steinbruche ähnlich, an welchem Mauersteine gebrochen wurden. Liegen diese Steine 4 bis 6 Monate an der Luft, besonders den Winter über, wo der Frost einwirken kann, so bekommen sie eine Menge Risse, und zerfallen bey der nächsten Berührung in viele kleine Stücke. Um dieß zu bewerkstelligen, muß, nach Verlauf der angegebenen Zeit, die ganze Steinmasse gewendet werden, wie es etwa bey dem Rotten geschieht, so zwar, daß die unteren Steine nach oben, und die

oberen halbzerfallenen nach unten gebracht werden. Diese Procedur wird nach dem zweiten Winter wiederholt; diejenigen Steine, welch durch den Frost oder den Einfluß der Athmosphärilien nicht zertheilt werden, legt man dann bey Seite, und benutzt sie als Mauersteine zu Terrassen oder Wegmauern.

§. 308. Daß die Anlage eines solchen Weinberges höchst kostspielig ist, mag sich jeder selbst denken. Dagegen liefert aber auch ein solcher Weinberg in solchem Urboden, der noch nie Reben trug, und durch die immerwährende Zersetzung und Auflösung des Gesteines stets ernährt wird, einen vortrefflichen Wein und zwar in üppiger Fülle. Denn gewöhnlich werden diese Stellen mit Orleans-Trauben bepflanzt, welche als eine großbeerige Traube bekanntlich vielen Wein geben.

§. 309. Diese Stellen, die längs dem Rheine bis gegen Nackenheim sich herab ziehen, und, wie schon gesagt, eine östliche Exposition haben, liefern außer dem Kranzberge den besten Wein. Auch hier spricht sich wieder der dem ganzen linken Rheinufer eigenthümliche Karakter aus, nämlich, daß die östlichen und südöstlichen Lagen die besten sind. Denn dem Anscheine nach sollte die Lage gegen Schwabsburg, die rein südlich ist, und alle Vortheile einer günstigen Abdachung für sich hat, weit vorzuziehen seyn; allein sie ist doch nur eine geringe Lage, und zwar aus dem Grunde, weil sich hier das Thal weit hinaus öffnet, und die hier schädlichen Westwinde diese Lage allzusehr bestreichen können, wodurch die sich am Boden angesammelte Wärme immer wieder weggeführt wird.

§. 310. Noch weit geringer sind die Lagen auf der Hochebene, die Schmitt genannt, wo ungeheuer viel Wein gepflanzt wird; diese sind gar allen Winden preiß gegeben, und liefern auch nur geringes Produkt; denn in gewöhnlichen Weinjahren ist der Preiß eines Stück Weines circa 150 fl., während zweyhundert Schritte davon, am östlichen Bergabhange, das Stück zu 800 — 1000 fl. bezahlt wird.

§. 311. Der Rebsatz besteht deßhalb auch auf der Hochebene

durchgehends aus Oestreichern. Dagegen wird an den oft steilen Abhängen zwischen Nierstein und Nackenheim größtentheils der Orleans gepflanzt, derselbe, welcher zu Rüdesheim am Berge gepflanzt wird *); der Fuß dieses Bergabhanges ist aber größtentheils mit Rießlingen bepflanzt, eben so der Kranzberg mit seinen niedern Umgebungen. Daß der Orleans blos an der felsigen Parthie der Weinberge gepflanzt wird, hat seinen Grund darin, weil erstlich derselbe sehr gerne zwischen Felsen seine Wurzel drängt, und dadurch ein hohes Alter erreicht, was in ebenen Gegenden nicht der Fall ist, und zweitens, weil er blos an steilen Bergwänden unter dem stärksten Reflexe der Sonnenstrahlen recht reif wird, um einen guten Wein geben zu können.

§. 312. Die Behandlung des Rebsatzes ist der von Oppenheim ziemlich ähnlich, weßhalb ich dahin verweise, um Wiederholungen zu vermeiden; jedoch will ich die Abweichungen anführen.

§. 313. Die erste Anlage geschieht mit Blindholz, wo beym Rießling und Sylvaner drey Reben, beym Orleans nur zwey Reben gelegt werden, mit Stoßlöchern und Zusatz von Rheinschleich (Rheinschlamen) gewöhnlich 4 Fuß ins Quadrat.

§. 314. Die Reben werden jedoch so gesetzt, daß das zweite Auge einen Zoll unter die Bodenfläche zu stehen kommt, und das obere Auge je nach der Länge der Gelenke über den Boden heraus steht. Dabey wird die Erde gewöhnlich so angehäuft, daß das obere Aug doch noch bedeckt wird.

§. 315. Im zweiten, oft auch im dritten Frühjahr erst wird gerissen. Unter diesem Reißen versteht man dieß, daß man das obere Gelenke mit dem Triebe dicht am zweyten Auge der Rebe im Frühjahr abwirft, und wieder mit etwas Erde bedeckt.

*) Die Rüdesheimer Orleans-Traube soll zwar, nach Angabe Einiger, eine andere seyn, nämlich die eine soll die grüne, und die andere soll die gelbe Varietät seyn. Ich kann darüber nichts sagen, indem ich die Trauben nicht vergleichend beobachten konnte.

Gewöhnlich treibt das zweyte Auge nicht, sondern bleibt im schlafenden Zustande; wird nun das obere abgeschnitten, so wird das schlafende Auge geweckt, und treibt oft sehr starke Triebe, manchmal bleibt es aber auch aus, und erstickt entweder in dem zu starken Andrange des Saftes, oder es war schon vorher durch das Versenken in die Erde zerstört, wo dann eine der nachbarlichen Reben herübergelegt werden muß.

§. 316. Durch dieses Reißen beabsichtiget man kräftigere und im Boden stärkere Stöcke zu bekommen, die fester stehen.

Ich habe mich übrigens von dem kräftigen Wuchse solcher gerissenen Weinberge selbst überzeugt, und bin gar nicht abgeneigt, dieser Behandlung meinen vollen Beifall zu schenken. Zwar wird scheinbar die Kopfbildung etwas zurück gesetzt, indem man das sich Gebildete wieder abschneidet; allein ein Vortheil spricht sehr dafür, daß der Schnitt schnell und in demselben Jahre wieder zuläuft, was bey der andern Erziehung nicht so leicht der Fall ist. Jeder, der schon junge Weinberge selbst abgeworfen hat, wird sich erinnern, daß die Knospen-Bildung nur auf einer Seite der Rebe stattfindet, und daß die andere Seite gar oft ein holziger hohler Theil bleibt, der sich bey schnellem Wachsthum zwar überläuft, bey schwachem Wachsthum dagegen bis zur Hälfte des unteren Gelauches dürr wird, und dürr bleibt, so daß in mehreren Jahren dieser Fleck sich nicht schließt, und eine böse Narbe (Mauke genannt) bildet. Dieser Uebelstand wird allerdings dadurch beseitigt, daß man den oberen dürren holzigen Theil abwirft, und den neuen Schnitt auf dem frischen gesunden Holze führt, was sich weit leichter vernarbt. Auch treiben aus dem schlafenden Auge gewöhnlich mehrere Triebe zugleich, wodurch man also nicht in Verlegenheit in Betreff einer Kopfbildung gebracht wird. Diese Methode wird in den nahe liegenden Weinorten, die tiefer landeinwärts liegen, allgemein befolgt. Die Weinbergsleute legen auch darauf solchen Werth, daß sie den Oppenheimern — wie ich mit eigenen Ohren hörte — den Vorwurf machen, daß ihre Wein-

berge weit dauerhafter wären, wenn sie ihre Röter *) reißen würden.

§. 317. Die Sommerbehandlung der jungen Weinberge ist die, daß sie, nachdem sie gerissen sind, im Sommer vier bis sechsmal abgegippelt werden, so daß sie nur immer einen anderthalb Fuß hohen Busch bilden.

§. 318. Der Schnitt der erwachsenen Weinberge ist in der Regel der, daß auf jedem der zwei Sätze ein Halbbogen nebst ein bis zwey Stiften gehalten werden, so daß man immer zwey Pfähle zu jedem Stocke braucht; bey den Orleans, die stark ins Holz treiben, werden auch öfters drey Pfähle gegeben, welche gewöhnlich ohne bestimmte Regel oder Reihe gesteckt werden, wenn gehackt ist, und die Augen schon Blätter haben.

Ueberhaupt bildet Nierstein schon einen Uebergangspunkt zu der einschenklichen Halbbogen-Erziehung, welche vom Petersberge an bis nach Kreutznach, Bingen und Ingelheim sich ausdehnt. Die hiesige Erziehungsmethode ist eigentlich ein Bastard zwischen Kopf- und Schenkelerziehung.

§. 319. Die Düngung geschieht in runden Gruben, die unmittelbar am Stocke selbst geschlagen werden.

Nackenheim, Bodenheim und Laubenheim.

§. 320. Mit Nackenheim beginnt ein ganz verändertes Lokalverhältniß. Von Nackenheim bis Laubenheim bildet sich ein weiter Halbkreis, der eine, oder rechte Flügel dieses Halbkreises wird durch das Nackenheimer, und der linke Flügel durch das Laubenheimer Weingelände gebildet. Beide stoßen ziemlich nahe an das Rheinufer, während der Mittelpunkt bey Bodenheim fast eine Stunde vom Rhein sich zurück zieht. Durch diese Situation wird das Nackenheimer Gelände in nordöstliche, das Bodenheimer in östliche, und das Laubenheimer in südöstliche Richtung gebracht.

*) Root heißt nämlich so lange ein junger Weinberg, bis er aufgeführt (d. h. bepfählt) ist.

§. 321. Der Boden von Nackenheim besteht noch größtentheils aus der Fortsetzung des rothen sandigen Schieferthons von Nierstein. Gegen Bodenheim hin wird aber derselbe von Lößbänken überlagert, welche bis Mainz, wo der Weinbau ausgeht, den Baugrund der Weinberge bilden, die allenthalben in schwacher Abdachung ansteigen, und nur bey Laubenheim an manchen Stellen bis zu 20 Grad ansteigend werden, wogegen sie bey Bodenheim oft kaum 5 bis 10 Grad haben.

§. 322. Der Scheitel dieser Weinlagen ist von Grobkalk überlagert; dieser Grobkalk nimmt bey Laubenheim ganz den Karakter von Süßwasser-Muschelkalk an, indem ich eine Menge von Heliciten, Paludinen, Turbiniten und Limmneiten darin antraf.

§. 323. Diese sämmtlichen Weinlagen bilden wie zu Nierstein, Oppenheim rc. den Ausgang einer rückwärtsliegenden Hochebene, und waren wahrscheinlich früher die Gränze des Rheinflußbettes. Allerdings hält man sie von der am Fuße derselben hinziehenden Straße aus betrachtet, für eine geschlossene Hügelreihe, allein es ist eine Täuschung, der man sich gar zu oft hingiebt.

§. 324. Der Rebsatz von Nackenheim und Bodenheim ist fast durchgehends Oestreicher, selten daß man eine Rießlinganlage sieht; dagegen bey Laubenheim fast mehr Rießlinge als Oestreicher anzutreffen sind, auch sind an letzterem Orte mehrere Burgunder-Anlagen.

§. 325. Die Erziehung ist der von Nierstein so ziemlich ähnlich, nur daß man in Nackenheim und Bodenheim keinen Kopf mehr zieht, sondern, wenn die Reben gerissen sind, so wird ein Stift von zwey Augen angeschnitten, wovon der Trieb des oberen Auges zur künftigen Bogrebe, und der des unteren Auges zu einem Stifte von zwey Augen angeschnitten werden. Es werden ebenfalls zwey Reben gesetzt, und zwey Halbbogen und zwey Pfähle gegeben. Die Erziehung von Laubenheim hat gar keinen selbstständigen Karakter, sie ist eine wahre Musterkarte, wo man

das Ortsgebräuchliche, mit verschiedenen Gebräuchen anderer Gegenden untermengt, findet. Die Sache hat aber ihren ganz natürlichen Grund. In Laubenheim, auch schon in Bodenheim haben sehr viele Privaten von Mainz — die man hier Forenser nennt — Weinbergbesitzungen. Diese Herren wenden, je nach ihrer Privat-Ansicht, verschiedene Schnittmethoden an, gleichwie sie verschiedenen Rebsatz anlegen. Die Weinbergsleute, die diese Weinberge bauen, befreunden sich bald mit dieser, bald mit jener Erziehungsmethode, sie wenden sie allmählig mit verschiedenen Modifikationen in ihren Weinbergen selbst an, schneiden sich aus diesem und jenem Wein berge Reben aus zur eigenen Anlage, und bringen auf diese Art die jetzt bestehenden Anomalien hervor.

§. 326. Ich darf hier nicht unterlassen, ein auffallendes Beispiel zu erzählen, auf welche Stufe der Vervollkommnung man durch zweckmäßige Behandlung des Bodens, besonders aber der Trauben bey der Lese, die Qualität des Weines bringen kann. Wer den Werth der Auslese nicht kennt, der höre und lerne hier.

§. 327. Ein gewisser Partikulier Namens Ackermann, der in Nackenheim bedeutende Besitzungen hat, besitzt einen Weinberg von circa vier Morgen auf der Linie von Nierstein bis Nackenheim, ohnfern der Gränze von Nierstein. Dieser ist nach Rheingauer Art mit Rießlingen bepflanzt, und eben so beholzt, das heißt bepfählt. Ueberhaupt wird er ganz nach Rheingauer Methode behandelt. Zur Bebauung wurden eigene Karste verfertiget, die längere und spitze Zähne haben, als die in Nackenheim gebräuchlichen. Vermittelst dieser wird im Jahre der Boden fünfmal tief gebaut, so daß der Boden immer locker bleibt, und kein Unkraut Wurzel faßt.

Aus diesem so behandelten Weinberg ließ Hr. Ackermann im Jahre 1828 ein rheinisches Stück Wein auslesen, und zwar auf folgende Art. Er bestellte die für seinen Zweck nöthigen verständigen Leute auf den bestimmten Tag, wofür er ihnen den Lohn um die Hälfte erhöhte. Sie mußten um die gewöhnliche Morgenstunde bey

ihm eintreffen, jedoch warten, bis sie Befehl erhielten, in den Weinberg zu gehen.

Mittlerweile gieng einer der verlässigsten Weinbergsleute hinaus, um zu untersuchen, ob kein Thau mehr auf den Blättern oder an den Trauben zu finden sey. Als alle Feuchtigkeit verschwunden war, kam der Abgesandte um 10 Uhr nach Hause, und rief die Leute zur Arbeit ab, die seiner schon lange harrten. Nun begann die Auslese auf folgende Art. Vorerst wurde den Leuten angedeutet, bey Strafe der Entlassung keine Traube zu essen (weil die Leute gewöhnlich die besten essen), dann wurden sie angewiesen, nur die reifsten, gewöhnlich die zunächst am Boden hängenden Trauben abzuschneiden, und die anderen alle hängen zu lassen, auch mußten sie alle etwa abfallenden Beeren auflesen, und nur das höchstreife sorgfältig sammeln. So wurde fortgefahren bis gegen 4 Uhr, wo die Luft wieder feucht zu werden begann, worauf die Lese eingestellt, und den nächsten Tag eben so verfahren wurde.

So gewann Hr. Ackermann durch alle mögliche Sorgfalt ein ganzes Stück Wein von einer in Nackenheim noch nie vorgekommenen Qualität, welches natürlich beym Keltern eben so sorgfältig behandelt wurde. Es war die Blume und der Gegenstand der Bewunderung der ganzen Umgegend. Im Spätjahr 1830 wurden dem Eigenthümer 1900 fl. darauf geboten, allein da er es nicht unter 2000 fl. erlassen wollte, so wurde es nicht um diesen enormen Preiß abgegeben. Ich habe mich darüber genau erkundigt, und habe in Nackenheim selbst erfahren, daß 1828 die Weine der nebenliegenden Nachbarn zu 200 — 250 fl. per Stück verkauft wurden. Nun denke man sich, welchen Vortheil man erreichen kann durch eine zweckmäßige Auslese, d. h. durch eine zweckmäßige Weinbereitung. Sollten solche Beispiele nicht genug zur Auslese allenthalben ermuntern? Man berechne nur selbst, welchen Vortheil Hr. Ackermann sich dadurch geschaffen, daß er seine Leute besser bezahlte, und sie nur die Hälfte des Tages arbeiten ließ. Man vergleiche nur, wie sehnlich manche Leute auf die Morgen-

glocke warten, um nur den ganzen Tag zu gewinnen, mögen auch die Trauben noch so voll von Wassertropfen hängen, es wird doch der ganze Tag benutzt. Gewiß hat Hr. Ackermann den nachgelesenen Wein um denselben laufenden Preiß verkauft, wie seine Nachbarn. Man sieht also an diesem Beispiel, wie hoch man sein Produkt durch gehörige Mittel und Intelligenz heben kann, während man in dem Bereiche des gewöhnlichen Schlendrians weit zurück stehen muß. Ihr, die gewöhnlich die Güte eures Produktes dem Schöpfer anheim stellt, Ihr möget euch hier überzeugen, was in des Menschen Willen und Kraft liegt. Ihr werdet doch wohl glauben, daß die Nachbarn Hr. Ackermanns, die ihren Wein zu 250 fl. verkauften, denselben Boden, denselben Himmel und dieselbe Sonne hatten, als ihr Nachbar, der dieselbe Gabe des Schöpfers um einen achtmal höheren Preiß verwerthete.

§. 328. Da gegen Mainz hin und in dessen Umgebung wenig Weinbau ist, so will ich diesen Distrikt verlassen, und nach Guntersheim zurückkehren, wo eine andere Erziehungsart stattfindet.

Guntersheim.

§. 329. Guntersheim liegt in einem Thale hinter Westhofen, das sich von Osten nach Westen zieht. Der Ort selbst lehnt sich an die nördliche Thalwand an, dagegen die Lage, wo der rothe wächst, sich an die südliche Thalwand anschließt. Obschon die Exposition südlich ist, so fehlt ihr doch der Schutz vor den kalten Nordwestwinden, die von den waldigen Höhen des Donnersberges hereinstreichen können, weßhalb auch am 7. September 1831 die Rießlinge noch ganz ungenießbar, während die Burgunder doch schon ganz schwarz waren.

§. 330. Der eben genannte Bergabhang, der die südliche Thalwand bildet, besteht unten am Fuße aus dunkelröthlichem Leimen-

Boden, wo er 7 bis 8 Grade Abdachung in seiner besten Lage, die man Hundsrück nennt, hat.

Dieses Terrain ist fast ganz mit dem kleinen Burgunder bepflanzt, der wenig geschlitztes Laub hat, und hier der rothe Rießling genannt wird. Der mittlere und obere Theil des Berges, der zur Hälfte nach dem eine halbe Stunde entfernten Blödesheim gehört, ist durchgehends mit Rießlingen auf Bockschnitt erzogen, bepflanzt, die ich aber in ihrer Reife auffallend zurück fand. Der Boden ist hier ein magerer Kalkboden, der Grobkalk zur Unterlage hat, welcher an vielen Stellen längs dem Bergabhange häufig als einzelne Felsgruppen hervorsteht, und die durch ihr graues Aussehen auf einer Linie von einer halben Stunde gegen Westhofen herunter, dem ganzen Gelände, worauf auch nicht ein einziges Bäumchen steht, ein unfreundliches, unfruchtbares und abstoßendes Bild aufdrücken.

§. 331. Der Rebsatz, der früher blos aus Rießlingen bestand, ist jetzt in Rießling und Burgunder getheilt, so zwar, daß die Weinberge gegen die Thalfläche am Fuße des Berges mit Burgundern, die höheren Lagen aber mit Rießlingen bepflanzt sind. Diesen rothen Satz soll ein katholischer Geistlicher hierher gebracht und angepflanzt haben. Der gute Erfolg seines Unternehmens munterte die übrigen Weinbergsbesitzer zur Nachahmung auf, und bald wurde die Lust zur Anlegung dieser rothen Rebsorte so rege, daß fast alle Rießling-Anlagen in der Niederung ausgehauen wurden, um Burgunder anlegen zu können, was bisher den Eigenthümern zum Vortheile war, indem sie die Ohm Treber schon öfter zu 30 — 40 Gulden verkauften.

§. 332. Die Bepflanzung geschieht größtentheils mit Blindreben, seltener mit Reiflingen (Wurzelreben); sie werden auf vier Fuß ins Quadrat mit dem später zu beschreibenden Setzstickel gepflanzt, einige Jahre hindurch abgeworfen, wie bey der Kopferziehung, welche jedoch im fünften Jahr verlassen, und zur Schenkel-Erziehung übergegangen wird.

§. 333. Es werden nämlich im vierten oder fünften Jahr zwey Ruthen von 10 bis 12 Augen dicht am Kopfe angeschnitten, und alle übrigen Stiften oder sonstigen Nebentriebe entfernt. Darauf werden auf jeder Seite des Stockes zwey Pfähle eingestoßen, so daß jeder Pfahl einen Fuß vom Stocke entfernt ist. Wenn die Pfähle der Linie nach gesteckt sind, so werden die Reben in einem geöffneten Bogen an die Pfähle gebunden, so zwar, daß jeder Bogen durch Binden mit Weiden in der Mitte und am Ende der Rebe an den Pfahl gebunden ist, wie die Zeichnung (Fig. 24.) anzeigt.

§. 334. Bey der Sommerbehandlung wird nichts ausgebrochen, blos aufgebunden, die vorderen Reben gezwickt, und um Jakobi 4 bis 5 Fuß hoch die grünen Spitzen abgeschnitten.

§. 335. In den folgenden Jahren wird immer eine der untersten Reben zu Tragholz angeschnitten, und unter diesem Tragholze ein Knebel von zwey Augen gehalten, wodurch man immer im Stande ist die Reben zu verjüngen. Gewöhnlich bildet sich dadurch eine Gabel von zwey Schenkeln, die allmählich 6 bis 12 und 15 Zoll Höhe erhalten, wodurch sich die zweyschenkliche Halbbogenerziehung bildet.

§. 336. Diese Erziehung ist eine der zweckmäßigsten und passendsten Bogen = Erziehungen, die ich kenne; durch die langen Schneidreben wird dem Stocke gehörige Ausdehnung und Tragbarkeit gegeben; durch die Stellung derselben erhält der Stock hinreichend Luft und Sonne, und es bilden sich breite offene Gassen, die der Tragbarkeit sehr förderlich sind. Die Beholzung ist zwar etwas kostspielig, allein alle Bogen = Erziehungen haben mehr oder weniger diese Schattenseite.

§. 337. Bey Burgunder, Ruländer, Traminer und Gutedel möchte ich diese Erziehungsart vor vielen anderen empfehlen, indem sie einfach und ergiebig ist.

§. 338. Die Beholzung besteht hier durchgehends aus run=

den, oft auch gespaltenen, tannenen, schwach armsdicken Pfählen von sechs Fuß Länge.

Der Petersberg

§. 339. liegt zunächst an Odenheim bey Alzey und bildet einen isolirt stehenden hohen Bergrücken von einigen hundert Fuß Höhe. Seine Längen-Ausdehnung von Osten nach Westen mag etwa eine halbe Stunde betragen. Da er fast ringsum mit Reben bepflanzt ist, so bildet er einen der bedeutendsten Theile der dortigen etwas weinbautreibenden Umgegend. Seine Form ist auf der südlichen Seite besonders unregelmäßig buchtig, weßhalb mancherley Expositionen sich bilden; seine nördliche Seite, die sich gegen Bechtelsheim herabzieht, ist regelmäßiger geformt und hat im Durchschnitt eine Abdachung von 4 — 5 Graden, während die südliche Seite eine Abdachung von 10 bis 30 Graden hat. Ganz gegen alle önologischen Begriffe ist die nordwestliche Seite gegen Bechtelsheim mit Reben bepflanzt, welche auch sehr geringen Wein giebt. Mit diesem geringen Produkte harmonirt auch die dortige Behandlung, die so vernachlässigt ist, daß man sich nur dann einen Begriff davon machen kann, wenn man es selbst gesehen hat.

Wer an guten Weinbau gewöhnt ist, der staunt ob diesem schlechten Weinbau. Aus ihm leuchtet Armuth des Bodens und Armuth des Besitzers heraus. Manche Weinberge werden den Sommer über gar nicht ausgebrochen, viele gar nicht einmal aufgebunden, so daß sie Hecken bilden, welche den Trauben die Sonne abhalten, eben so ärmlich ist ein großer Theil der Beholzung. Stecken von allen Formen, krumm, gerade, kurz, lang, dick und dünn, bilden eine Unförmlichkeit, die den ordentlichen Weinbauern nur ein Gräuel sind. Schon die natürliche Beschaffenheit des Bodens und der Lage giebt Fingerzeige genug, daß hier Weinbau nicht an seinem Platze ist; denn während die Trauben auf der südlichen

Seite genießbar sind, ist die Reife der nördlichen noch so weit zurück, daß sie sich kaum weich fühlen lassen. Der Boden, der theilweise ein graugrüner Thonboden (Letten) ist, ist ein kalter, todter, die Vegetation nicht sehr fördernder Körper, und würde viel besser zum Waitzenbau, als zum Weinbau dienen, besonders da seine Abdachung so schwach ist, daß das Feld füglich mit dem Pfluge gebaut werden kann. Dagegen hat die südliche und süd-östliche Seite eine solche Form und solche Abdachungen, daß sie wohl am zweckmäßigsten zum Weinbau benutzt wird. Sie bildet verschiedene Mulden, die durch die Höhe des Berges vor den Nordwinden geschützt sind, und somit warme günstige Expositionen bilden. So z. B. ist das sogenannte tiefe Thal ein Kessel, dessen Wandungen eine Abdachung von 20 bis 25 Grad haben. Hier kann die Sonne wirklich kräftig und ungestört wirken, so daß bey günstigeren Bodenverhältnissen hier ein vorzüglicher Wein wachsen müßte. Eine ähnliche Lage ist die sogenannte Baßgeige, welche fast die vorzüglichste Lage am Petersberg ist; sie ist am Fuß des Berges und hat eine Abdachung von 10 Graden, liegt etwas süd-westlich, und ist vor allen schädlichen Winden besonders geschützt. Hier waren auch die Trauben, besonders die Oestreicher, in der Reife sehr vorgerückt, während auf der Höhe des Berges kaum noch eine weiche Beere anzutreffen war. Da der ganze Berg auf dieser Seite vom Fuße bis zum Plateau desselben, wo ehemals eine Kapelle stand, die aber nun abgebrochen worden, mit Reben bepflanzt ist, so läßt sich leicht erwarten, daß die der Höhe näher liegenden Weinberge höchst geringe sind; auch ist das Wachsthum sehr mangelhaft, so daß oft das Holz so schwach ist, daß die Bogenerziehung an manchen Stöcken gar nicht statt finden kann. Der Boden ist überhaupt ein graugrüner Letten, der im Frühjahr sehr wasserhaltend ist, wodurch die feinen Wurzeln gerne ersticken; der Stock treibt daher weniger ins Holz und es bilden sich kränkelnde Stöcke, die bald absterben; in heißer Sommerzeit bekommt der Boden eine Menge Querrisse, die tief eingehen, und wie ein Netz alle Richtungen durchsetzen, was

ebenfalls viele feine Wurzeln zerreißt; auch wirkt dieser wasserhaltende Boden bey anhaltender Kälte sehr nachtheilig auf die ganze Organisation der Reben, was man im Jahre 1827 — 1829 sah, wo ganze Weinberge in ihren Wurzeln erfroren, während in anderen Gegenden, wo solche Verhältnisse nicht statt finden, blos die oberen Reben erfroren, und die Wurzeln wieder kräftig austrieben.

§. 340. Der ganze Petersberg, der mit mehreren hundert Morgen Weinbergen garnirt ist, scheint ein Wassergebilde zu seyn, eine mächtige Anschwemmung von verschiedenen Thongebilden mit einigen Zwischenlagern von Muschelkalk, und angehäuften, losliegenden, sehr gut erhaltenen Muscheln, aus der Gattung Pectunculus, die aber in die Cathegorie der See-Conchylien, nicht der Süßwasser-Conchylien gehören. Diese Muscheln von mehreren Zoll im Durchmesser liegen lose und einzeln, aber in großer Menge in einem mehrere Fuß mächtigen Lager von Grüs und Sand und Bruchstücken mehrerer Muscheln. Auf der süd-westlichen Seite in der Mitte des Berges kommt auch etwas Löß oder Lehm vor*).

§. 341. Bey der Anlage eines Weinberges ist es hier auch üblich, den Platz 3 — 4 Jahre vor dem Rotten mit Klee zu bepflanzen.

§. 342. Das Rotten geschieht gewöhnlich zwey bis dritthalb Fuß tief und wird im Frühjahre vorgenommen.

§. 343. Die Bepflanzungen des Rebstückes, das gewöhnlich Anfangs Mai vorgenommen wird, geschieht durchgehends mit Blindholz, das mit dem unteren Wulste anderthalb Fuß lang zugeschnitten wird. Dieß Blindholz, das in Büscheln von 50 oder 100 zusammengebunden wird, stellt man einige Zoll hoch in Zübern oder in fließendes Wasser, und wenn sie bohnengroße Augen getrieben haben, werden sie in senkrechte Stoßlöcher gesetzt, so daß das

*) Die Uebergänge von Löß zu Leimen oder Lehm sind oft so unmerklich daß ein Zwischending entsteht, welches man bald mit Löß bald mit Lehm zu bezeichnen gezwungen ist, ohne daß ein distinkter Karakter vorwaltet.

obere Auge den Boden gleich steht, wozu aber keine fremde Erde genommen wird.

§. 344. Das Feld wird zu diesem Behufe so abgezeilt, daß die Längegassen 4 Schuhe weit, und die Stöcke 4½ Fuß vor der Linie von einander entfernt sind. An dem mit einem kleinen Hölzchen bezeichneten Punkte, wird 3 Zolle über, und 3 Zolle unter diesem mit dem Setzpickel ein Loch in den Boden gestoßen, eine Rebe hineingesetzt, und mit der oberen trockenen Erde das Loch ausgefüllt, welche mit einem spitzen Holze fest an die Rebe gedrückt wird. Auf diese Art kommen diese zwey Reben 6 Zolle von einander entfernt zu stehen, die beyden Reben nennt man einen Stock, und jeder der Reben einen Schenkel — also ein zweischenklicher Stock*) (Fig. 25 a—b).

§. 345. Wie nachtheilig die Bepflanzung der Rebgelände mit Blindholz in ungünstigen Jahren ist, dazu habe ich hier ein auffallendes Beispiel gesehen. In einem Jungfelde von 100 Ruthen blieben im ersten Jahre 1800 Stöcke aus, das Feld sah so leer aus, und glich fast einen alten ausgehauenen Weinberge, wo noch an manchen Stellen Wurzelausschläge hervortreiben. Solchen Schaden erleidet man doch nie durch Anpflanzung mit Wurzelreben. Berechnet man nun, welchen Schaden der Eigenthümer hat, so wird man sich überzeugen, welchen Vortheil die Bepflanzung mit Wurzelreben für sich hat, wo bey gehöriger Behandlung höchstens 5 bis 6 vom Hundert ausbleiben. Angenommen, diese Stöcke werden wie es hier üblich ist, abermal im künftigen Jahre mit Blindholz nachgebessert, und angenommen, daß im zweyten Jahre die Reben nicht mehr so gerne wachsen, wie im ersten Jahre der Anpflanzung, so kann man voraussetzen, daß von diesen 1800 gewiß wieder 3 bis 400 ausbleiben, welchen Schaden erleidet durch solche Verzögerung der Eigenthümer? Wenn im vierten oder fünften Jahre die Reben der ersten Pflanzung in Ertrag kommen, so sind die ausgebliebenen

*) In dem Abschnitte — der Ingelheimer Grund — folgt mein Tadel über die fehlerhafte Benennung.

1800 noch untragbar, folglich erleidet der Besitzer einen Verlust von dem Ertrage von 1800 Stöcken, oder der eines halben Morgens Weinberg gleich kommt; addirt man noch den Verlust im künftigen Jahre von den zum zweytenmale nachgebesserten Stöcken dazu, so stellt sich in einem günstigen Weinjahre ein Verlust von einem Fuder Wein und noch mehr heraus, wenn man bedenkt, daß in vorzüglichen Weinjahren der Morgen 20 bis 24 Ohm Wein giebt.

§. 346. Da hier der Rebsatz aus Kleinbergern (Alben) mit etwas Oestreichern gemengt besteht*), so läßt sich leicht erklären, warum in günstigen Jahren solche Massen von Wein gewonnen werden, was der Rießling selten leistet. Benannte beide Rebsorten geben in günstigen Jahren recht vielen Wein, der natürlich nur zu den geringen Landweinen gezählt werden kann; allein diese guten Jahre treffen bey dem Kleinberger viel seltener ein, wie beym Rießling, indem er in der Blüthe weit empfindlicher ist, daher die vollen Weinjahre sich in ihm seltener zeigen, wie beym Rießling. Dagegen zeigen sich beym Rießling weniger Fehljahre, weil er in der Blüthe weniger empfindlich ist, daher er auch fast jeden Herbst etwas liefert, während jene Kleinberger Weinberge oft gar nichts geben. Berechnet man den öfteren Ertrag mit weniger Ausbeute gegen den seltneren Ertrag mit großer Ausbeute, und vergleicht den Werth der Erträgnisse, so wird man wohl größtentheils den Vortheil auf der Seite des Rießlings finden. Diese Bemerkung hier gilt jedoch nur den guten Lagen.

§. 347. Ich komme nun wieder auf die Behandlung eines Jungfeldes zurück. Wenn das Feld mit Reben bepflanzt ist, so wird es dem freien Wachsthume überlassen. Im künftigen Frühjahre wird nichts abgeschnitten, sondern alles ungestört auf dem Boden fortwachsen lassen.

---

*) Einige Rießlinganlagen finden sich auch hier und in dem naheliegenden Biebelnheim, die eben so wie die Kleinberger behandelt werden, daher das Produkt unter die Mittelmäßigkeit kommt.

§. 348. Im dritten Frühjahr werden die Reben 4 bis 5 Zoll tief aufgeräumt, und auf den zweyten Gliede gerissen.

§. 349. Dieses Reisen besteht darin, daß man alles Getriebene nebst dem oberen Köpfchen so tief abschneidet, daß die künftigen Triebe, aus dem im Boden stehenden zweyten Auge, das oft schon Wurzel gezogen hat, hervorsprossen müssen, was auch gewöhnlich mit einer sehr kräftigen Rebe der Fall ist; denn das Auge, das schon zwey Jahre todt und unentwickelt im Boden lag, wird jetzt zu neuer Entwicklung angeregt, da das obere weggeschnitten ist, wodurch nun aller Vegetationstrieb sich auf diesem einzige Punkt konzentrirt.

§. 350. In diesem dritten Sommer erhalten die jungen Reben schwache Pfähle, wodurch sie in senkrechter Richtung durch ein Strohband gehalten werden.

§. 351. Im vierten Frühjahr werden die Stöcke wieder aufgeräumt, und die getriebene Rebe auf zwey Augen abgeschnitten. Im Sommer werden die Ruthen wieder an Pfähle geheftet.

§. 352. Im fünften Frühjahr, je nach dem der Stock sich mehr oder weniger kräftig entwickelt hat, wird entweder alles weggeschnitten und nochmal ein Zapfen von zwey Augen stehen gelassen, oder es wird die obere Rebe zur Bogrebe von 8 bis 10 Augen, und die untere zu einem Zapfen von zwey Augen angeschnitten. Mit diesem Schnitte wird in den künftigen Jahren fortgefahren, so daß an jedem Schenkel (wie der Stock genannt wird) immer nur eine Bogrebe und ein Zapfen gehalten wird. Da hier keine Kopferziehung, sondern blos Schenkelerziehung statt findet, so ist es gar oft der Fall, daß sich die Zapfen unten allmählich verlieren und blos ein Schenkel dasteht, der durch jährliche Fortbildung durch das Anschneiden einer neuen Bogrebe sich jedes Jahr verlängert, daß am Ende diese Schenkel mehrere Fuß hoch werden, und zuletzt absterben, oder nur schwache Ruthen treiben, die kaum mehr zum Bogen benutzt werden können.

Die Bogen werden nämlich nicht wie bey anderer Pfahlerzie-

hung in vollen Zirkel geschlossen, sondern die Rebe wird an den in 4 Zoll Entfernung vom Stocke stehenden 6 Fuß langen Pfahl so gebunden, daß die Hälfte der Bogreben etwa in der Mitte des Pfahles mit Stroh befestigt, und die Spitze der Bogrebe gegen den Boden in halbem Zirkel geneigt', ebenfalls an den Pfahl mit Stroh befestigt wird, wodurch die einschenkliche Halbbogen-Erziehung hervorgebracht wird, die hier beginnt, und in dem ganzen Distrikte bis nach Bingen und Kreutznach vorwaltend ist.

§. 353. In den, dem Petersberge zunächstliegenden Orten Biebelheim und Spießheim giebt es auch Weinberge, deren Besitzer die Ausgabe für Pfähle nicht machen können, die kleinen Bögen machen, und die Spitze der Bogreben an den Schenkel binden, so daß der Bogen sich selbst tragen muß, da hiebey das Holz als Stützpunkt fehlt, so werden im Sommer die jungen Ruthen in einen Bündel in der Höhe zusammen gebunden, wo er sich so ziemlich trägt, allein auch wieder auf der anderen Seite solchen Buschwerk bildet, daß viele Trauben gar nie von der Sonne berührt werden, und immer grün und säuerlich bleiben.

§. 354. Der Schnitt wird hier ebenfalls über dem Daumen, daher schief, etwa einen halben Zoll vom Auge geführt.

§. 355. Alles binden in den Weinbergen geschieht mit Stroh nicht mit Weiden, das Stroh wird hiebey auf eine Länge von 3 bis 4 Fuß zugeschnitten. Wenn die Leute zur Arbeit gehen, dann gehen sie gewöhnlich an einen Brunnen, machen das Stroh naß, legen es auf den Boden, und tretten mit den Füßen darauf wodurch die Röhren brechen, das Wasser überall eindringen kann und das Stroh länger feucht bleibt. Bey der Arbeit wird ein Theil dieses Strohes in der Mitte gebrochen zusammengebunden, und dieser Bund an einen ledernen Riemen, oder Strick befestigt, den der Arbeiter um die Hüften bindet. Beym Gebrauche werden zwey solcher Strohhalme herausgezogen, welche ein vierfaches Band bilden, das zu jeder Verrichtung stark genug ist.

§. 356. Es ist doch eine eigene Sache um die Gewohnheiten

der Menschen. Hier, wo an den Bächen eine Menge Weiden gezogen werden, die zur Holzgewinnung dienen, indem auf mehreren Stunden Wegs kein Wald zu sehen ist, hier wird alles mit Stroh gebunden, während an andern Orten z. B. an der Haardt, wo keine Weiden wachsen, und dieselben 4 bis 5 Stunden Wegs herbeygeführtt werden müssen, alles mit Weiden gebunden wird, und die dortigen Arbeiter gewiß die Meinung haben, daß man mit Stroh nicht ordentlich binden könne.

§. 357. Die Ergänzung abgehender Stöcke wird hier nicht durch Würzlinge versehen, sondern es wird eine Rebe des nächsten Stockes in einem halben Bogen bis zur Hälfte des bezeichneten Punktes außer der Erde hingelegt, dorten ein Loch gegraben, die junge Rebe einen Fuß tief eingeseelt, und an dem bezeichneten Punkte mit zwey Augen hervorstehen lassen; diese Rebe die wie eine Vogelschnalle aussieht, wird nach mehreren Jahren an dem Boden und an dem Stocke abgeschnitten.

Stirbt aber nur einer der Schenkel ab, (wie oben angegeben heißen zwey Rebstöcke ein Stock, und jeder der Rebstöcke ein Schenkel) so wird selten ein zweiter wieder angepflanzt.

§. 358. Die Sommerbehandlung wird, wie ich schon früher bemerkt habe, größtentheils und von vielen nachläßig besorgt; diejenigen aber, die als gute Weinbauern angesehen seyn wollen, berechnen vor dem Blühen die sogenannten Schoßreben aus, und lassen nur drey Reben stehen, wovon eine zur künftigen Bogrebe genommen wird. Diese Schoßreben sind gewöhnlich die untragbaren und überflüßigen Triebe, die ohnedieß künftiges Jahr wieder weggeschnitten werden.

§. 359. Das Abzwicken der Triebe an der Bogrebe wird hier selten vorgenommen, eben das Ausgeitzen, oder das Entfernen der Aberzähne; daher der größte Theil der Rebstöcke unförmliche Busche bilden, wenn auch wohl die Reben oben an dem Pfahle fortgebunden sind.

§. 360. Die Lese und Quetschung der Trauben geschieht auf folgende Art. Bey Vermöglichen, die vielen Weinbau haben, werden die Trauben in dem Trettzuber*) durch Knaben getretten. Bey minder Vermöglichen wird ein Tragzuber (hier Lägel genannt siehe Fig. 17) der unten enger als oben, und mit zwey höheren Tauben versehen ist, wodurch ein weites Loch gebohrt worden, die in Kübeln abgeschnittenen Trauben geschüttet, worauf ein Mann zwey Mosterkolben in die Hände nimmt, und mit diesen in die Trauben einstößt, wobey die Mosterkolben immer gekreuzt werden, bis alle Beeren gehörig gequetscht sind.

§. 361. Wenn dieser Lögel, der etwa 12 Viertel hält, beynahe voll ist, dann wird eine Stange durch die beiden Löcher gesteckt, und zwey Männer tragen so auf den Achseln den Lägel heraus, und leeren ihn in einen vor dem Weinberge stehenden großen Zuber, von wo aus er in Ladfässern nach Hause gefahren, und im zweyten Tage schon gekeltert wird.

§. 362. Die Keltern sind die gewöhnlichen hölzernen Pressen mit einer Schraube. Die Kelter-Messer haben die Form wie (Fig. 21).

Bey dem Vergähren wird der Most nur mit dem umgekehrten Spunten bedeckt, nach dem Gähren wird das Faß geschlossen, und der Wein im ersten Jahre zweymal abgestochen.

§. 363. Die Beholzung ist hier folgende: wie schon bemerkt, bilden zwey Reben, die 6 Zolle von einander gesetzt werden, einen Stock, jede Rebe wird ein Schenkel genannt, folglich ist jeder Stock zweyschenklich. Diese Benennung erkenne ich sehr unrichtig und sprachwidrig. Wollen wir die Sache analogisch beleuchten, so versteht man nach deutschem Sprachgebrauche, unter Schenkel einen an einen Körper gewachsenen Theil, z. B. beym Bockstocke sind die aus dem Kopfe gewachsenen mehrere Jahre alten Reben, worauf die Tragrebe sitzt, mit allem Rechte Schenkel zu nennen,

*) Die Beschreibung des Trettzubers wird in dem dritten Hefte vorkommen.

weil sie einen Theil des Ganzen bilden, hier bildet aber jeder sogenannte Schenkel ein für sich abgeschlossenes Ganzes, folglich ist diese Benennung höchst unbezeichnend. Indessen ist diese Benennung in der sogenannten alten Pfalz, im Ingelheimer Grund, im Nahrthal, und im Rheingau, wo mehrere Reben zusammen gesetzt werden, so allgemein, daß Niemand es einfällt, sie für widersinnig zu erkennen, weil das Ohr von Jugend auf daran gewöhnt ist.

Ich komme wieder zur Beholzung zurück. Jeder Schenkel bekommt einen tannenen Pfahl von 6 Fuß Länge, welcher gewöhnlich mit einem Pfahleisen*) in den Boden getretten wird.

§. 364. Das Tausend solcher Pfähle, die alle vom Rhein her bezogen werden, kostet 12 fl. am Rheine ihre Länge ist 6 Fuß, ihre Dicke einen starken Quadrat Zoll.

§. 365. Zu einem Morgen à 100 Ruthen braucht man 4000 solcher Pfähle, folglich 48 fl. zur Beholzung, ohne die Transportkosten. Die Dauer solcher Pfähle ist 3 höchstens 4 Jahre, dann faulen sie so weit sie im Boden stecken. — Sie werden nämlich im Winter nicht ausgezogen. — Wenn der Pfahl abgebrochen ist, so wird mit der Hep, oder Heppe — dem Weinbergsmesser — das obere Theil sogleich gespitzt und wieder in den Boden gesteckt. Ist er da wieder abgefault, dann ist er untauglich, und wird durch einen andern ersetzt. Man kann also annehmen, daß in 6 — 8 Jahren der ganze Weinberg wieder beholzt werden muß, woraus ersichtlich, daß die Beholzung vermöge ihrer Hinfälligkeit alle 6 — 8 Jahre neu hergestellt werden muß. Daraus kann man berechnen daß die Beholzung von 100 Ruthen innerhalb 10 Jahren mit den Zinsen 125 fl. kostet.

§. 366. Die Boden-Behandlung ist hier viel einfacher als die der oberen Gegenden, des Rheingaues u. a. m. denn der Boden wird hier nur zweymal gebaut. Das erstemal mit dem Hackkarst (Fig. 27), welches im Mai geschieht wenn der Boden trocken

---

*) Im dritten Hefte kommt die Zeichnung hievon.

ist. Hiebey wird die Erde gegen die Mitte auf Balken gearbeitet, nämlich sie bildet in der Mitte eine Erhöhung was man Balken nennt, wobey die Erde 6 — 8 Zoll tief umgearbeitet wird. Die zweyte Bearbeitung geschieht im August je nach Witterungsverhältnissen mit dem Rührkarst, der ein Mittel zwischen Haue und Karst ist (Fig. 28.. Beyde Instrumente haben über der Oeffnung worin der Stiel befestigt ist, eine eisene Kappe von einigen Zollen (siehe Fig. 27 a 28 a) was eine sehr nützliche Verrichtung ist, die sehr zur Befestigung des Instrumentes dient, indem dadurch der Stiel verhindert ist, aus der Oeffnung weichen zu können."

§. 367. Wie ich schon angegeben habe, besteht der Boden des Petersberges so wie des nahe glegenen Biebelsheims und Spießheims größtentheils aus einem graugrünen Thonboden, der nicht sehr Produktiv ist, (er hat das Aussehen von ausgetrocknetem Schlamm, daher die ganze Umgebung sich als Alluvial-Boden von sumpfiger Natur*) karakterisiert). Dieß ist mit unter der Grund, warum weniger Bodenbearbeitung nöthig ist, indem das Unkraut nicht so überhand nimmt, und im Falle durch Düngung desselben befördert wird, so wird es gegen die Reife der Trauben hin, blos ausgerauft. Ueberhaupt hat die ganze Gegend einen kühlen Thonboden der dem Weinbaue nicht sonderlich günstig ist, was vergleichungsweise die späte Reife der Trauben hinreichend beurkundet, selbst im sogenannten Rosenberge als beste Lage von Biebelheim, welche mit einer Abdachung von 8 — 10 Grad rein südlich liegt, und allenthalben geschätzt ist, zeigte sich keine begünstigte Zeitigung.

Das hier allgemein wuchernde Unkraut ist kleines Flechtgras, welches ebenfalls die Magerkeit des Bodens bekundet, denn in fettem Boden gedeiht dieses nicht.

§. 368. Das Düngen geschieht in einzelnen halben Fuß tiefen Gräben, welche hinter dem Stocke mit der Haue oder dem

*) Den deutlichsten Beweiß dazu giebt der allenthalben vorkommende Huflettig Fussilaga fersara.

Rührkarste gemacht werden; der Regel nach wird alle 3 — 4 Jahre gedüngt.

§. 370. Die Lebensdauer der Weinberge aus Kleinberger wird hier auf die doppelte, der Rießling Weinberge angenommen. Da bekanntlich ein Rießling Weinberg nur 30 — 40 Jahre alt wird, so ist ein Elbling, oder Kleinberger Weinberg auf 60 — 80 Jahre Dauer anzunehmen.

§. 371. Die Baukosten von 100 Ruthen werden gewöhnlich im Accord zu 12 fl. berechnet, wozu alle Weinbergsarbeiten gehören, die aber, wie schon angegeben, nicht so häufig sind, wie an manchen Orten.

§. 372. Der Tagelohn ist für einen Arbeiter 28 kr. ohne Kost. Mit Kost bekommt derselbe 16 kr.

Der Ingelheimer Grund.

§. 373. Dieß ist eine sehr weinreiche Gegend *) die zwischen Mainz, Bingen und Kreutznach liegt. Früher gehörte sie zu dem pfälzischen Oberamte Oppenheim; durch die Staatenveränderungen wurden aber diese Verhältnisse aufgehoben, und nun gehört sie zu Rheinhessen.

Das was man Ingelheimer Grund nennt, ist eigentlich das Thal, das die Selzbach von Essenheim aus bis zu ihrem Ausflusse in den Rhein bildet. Von Essenheim her zieht dieses Thal bis zwischen Elsheim und Stadecker von Osten nach Westen, von da macht es eine Biegung und zieht bis zu seinem Ausgange von Süden nach Norden.

§. 374. Das Selzthal wurde durch allmähliches Austiefen des Flußbettes gebildet, es entstanden dadurch die Bergabhänge, die jetzt mit Weinbergen bedeckt sind. Diese Bergabhänge werden

*) Wegen der starken Weinproduktion wurde sie auch schon oft die Weinrfütze genannt.

durch einige kleinere Seitenthäler durchbrochen, durch welche die Wege von den Ortschaften des Selzthales auf der rechten Seite des Baches nach Mainz, und auf der linken nach Kreutznach führen, auf der rechten Seite sind drey solcher Thaleinschnitte, und auf der linken zwey. Dadurch das die Selz von Süden nach Norden läuft, bilden sich wenige südliche Expositionen, ausgenommen in den angegebenen Thaleinschnitten, die aber von weniger Bedeutung sind, weßhalb auch der größte Theil der Weinberge entweder westlich oder östlich liegt. Diese ungünstigen Verhältnisse mögen theilweise schuld seyn, daß die Produkte gegen die des gegenüberliegenden Rheingaues so verschieden sind. (Hierüber das Ausführlichere im dritten Hefte.)

§. 375. Da sämmtliche Orte, die im Ingelheimer Grund und dessen Umgebung liegen, dieselbe Erziehungsart haben, so will ich, um nicht zu weitläufig zu werden, keine Art speciell bezeichnen, sondern generell das ganze Verfahren ausführlich beschreiben.

§. 376. Die Gegend, welche die unten zu beschreibende Erziehungsart, die einschenkliche Halbbogen-Erziehung angenommen hat, begreift eigentlich im ausgedehnten Sinne den ganzen Distrikt vom Petersberge bis nach Bingen, und von Ingelheim bis nach Kreutznach, wie ich früher schon angegeben habe.

§. 377. Die in dem Selzthale gelegenen Orte, die die vorzüglicheren dieser Gegend sind, und welche sämmtlich Weinbau treiben, sind: Niederingelheim dessen Weinberge fast alle nordwestlich liegen, weßhalb auch hier größtentheils rother Wein erzogen wird, dem die nördlichen Lagen nicht so nachtheilig sind, wie den weißen Weinen, auch möchte ich glauben, sie genießen hier noch etwas von dem günstigen Clima des gegenüberliegenden Rheingaues, von dem es nur eine Stunde entfernt ist. Oberingelheim hat seine Weinberge theils auf der rechten Seite des Selzthales (wie Niederingelheim), theils auf der linken liegen. Erstere haben fast durchgehends eine westliche, letztere eine östliche Exposition. Die

beste Lage heißt der Sand mit 15 — 20 Grade Abdachung. Groß-winternheim hat dieselbe Expositionen. Eine Ausnahme macht aber hievon, der Bocksstein ein vulkanischer Kegel, auf der rechten Seite des Thales hinter dem genannten Orte gelegen, dessen süd- und süd-westliche Abdachung von 30 Grade zu Weinbau benutzt ist, und welcher ein vorzügliches Produkt liefert, das schon oft mit mehreren des Rheingaues in die Schranken trat. Nach diesem folgt Sauerschwabenheim das dieselben Lagen wie Großwinternheim hat. Gegenüber von Schwabenheim auf der linken Seite des Selzthales liegt Bubenheim dessen Weinberge größtentheils sich gegen Osten abdachen.

Auf derselben Seite liegt Engelstadt; da es schon in einem Thaleinschnitte liegt, so sind die Expositionen seiner Weinberge theils östlich, theils südlich. Die beste Lage heißt der Köhlen, mit 15 — 18 Grade Abdachung. Diesem gegenüber etwas schräge auf der rechten Seite liegt Elsheim dessen Rebberge fast alle süd-westlich liegen. An dieß schließt sich noch Stadecker und Essenheim an, welche auf der rechten Seite sich befinden, und deren Weinberge theils auf der linken, theils auf der rechten Seite liegen.

§. 378. Die besten Lagen sind hier durchgängig die süd-westlichen, die süd-östliche und östliche sind geringer, überhaupt ist der Wein, welcher auf der rechten Seite gewonnen, besser als der auf der linken Seite des Thales.

§. 379. Der dominirende Rebsatz ist die Kleinbergtraube (Elbling), mitunter werden auch je nach Oertlichkeiten, Rießlinge, Oestreicher, Ruhländer und etwas Valteliener gepflanzt.

Nebst den angegebenen Rebsorten wird besonders viel schwarzer Burgunder, hier mit dem Provinzialnamen Klebrott bezeichnet, gezogen; namentlich in Ober- und Niederingelheim, in Großwinternheim und Sauerschwabenheim. Bemerkenswerth dabey ist, daß der rothe Wein nur immer bis zur Hälfte des Berges vom Fuße an gerechnet, gezogen wird, und zwar größ-

tentheils auf nordwestlichen Lagen. Die obere Hälfte der Berge ist denn gewöhnlich mit weißen Gewächsen bepflanzt, das aber durchgängig den geringsten Wein liefert, während der rothe von guter Qualität ist. Dieselben Verhältnisse finden sich wieder in Gräfenhausen (siehe erstes Heft) und in Guntersheim, wo der obere Theil der Berge weißes Gewächs hat, das gewöhnlich geringen Wein liefert, während das schwarze so dagegen contrastirt.

§. 380. Der Boden dieses Bezirkes gehört der jüngsten Formation an. Der vorwaltende Baugrund ist ein Thonboden, der an verschiedenen Stellen mit Lehm (Leimen) und Löß untermengt ist.

§. 381. Das Unterlager ist größtentheils Grobkalk. Jedoch finden sich häufig sogenannte Letten-Bänke, welche sehr mächtige Auflagerungen von Thon sind, der gewöhnlich eine grünlichgraue Farbe hat. Da mehrere Stellen von Vulkanen durchbrochen wurden, was besonders bedeutend am Bocksberge sich zeigt, so findet man dort als Unterlager die sogenannten Pechsteine, welche zu den basaltischen Gebilden gehören, die na Verwitterung einen dem Weinbaue, in qualitativer und quantitativer Hinsicht, günstigen Boden geben.

§. 382. Die Vorbereitung des Bodens ehe gerottet wird, ist allgemein die Kleepflanzung, auch wird an flacheren Stellen der Boden als Ackerfeld benutzt und gut gedüngt. Mag nun der Boden mit Klee bepflanzt, oder zu Ackerfeld benutzt werden, so wird immerhin ein Zeitraum von wenigstens sechs Jahre angenommen, ehe wieder der Platz zu Weinberg angelegt wird.

§. 383. Das Rotten geschieht 1½ — 2 Fuß tief, und zwar bey schweren Lettenböden wird Spätjahrs gerottet, damit den Winter über der Boden durchfriere, und seine Zähigkeit verliere. Bey leichteren Lehm- und Lößböden wird im Frühjahre erst gerottet. Finden sich dabey Steine vor, so werden sie gewöhnlich versenkt, d. h. an Stellen, wo guter Bauboden ist, wird dieser ausgehoben, und dahin die Steine gebracht, auch sucht man durch Ausfüllen mit diesen, die Vertiefungen im Boden herauszuheben.

§. 384. Das Setzen geschieht durchgehends mit Blindreben, die 1¼ bis 1½ Fuß lang sind. Man siehet hier bey dem Zuschneiden derselben darauf, daß der untere Wulst an der Rebe bleibe, sollte aber die Rebe dadurch eine Biegung bekommen, die das Einsenken in den Boden verhindert, so wird derselbe abgeschnitten und die Rebe ohne den Wulst genommen.

§. 385. Die Zubereitung der Blindreben vor dem Setzen ist folgende: Die Reben werden in Bündel von 50 — 100 gebunden, dann werden sie an einem schattigen Orte 2 — 3 Zoll tief in das Wasser gestellt, bis die Augen sich zur Größe einer Erbse ausgedehnt haben, was man in der Wingertssprache das Zücken nennt (von vorrücken abzuleiten), wo sie dann zum Verpflanzen tauglich sind.

§. 386. Das Verpflanzen der Reben geschieht auf folgende Art: Wenn das Feld gerottet ist, dann wird es kurz vor dem Verpflanzen auf die längst bekannte Art durch Schnüre und kurze Pfählchen in Quadrate und Linien abgetheilt und zwar so; da die hier bezeichnete Gegend sich nach der Provinzialbenennung in zweischenkliche, und in dreyschenkliche (siehe Fig. 25 — 26 zu Bingen in vierschenkliche) Wingerte theilt — nämlich die gegen Kreutznach gelegene Orte wie Zopphenheim rc., haben meist dreischenkliche, die dem Rheine näher gelegenen, meist zweyschenkliche Wingerte, so wird das Feld so eingetheilt, daß die Linien, welche die Länge des Feldes durchziehen vier Fuß von einander entfernt sind, folglich vier Fuß breite Gassen gebildet werden.

Soll nun der Weinberg zweyschenklich angelegt werden, so wird alle 4½ Fuß das Bezeichnungs-Pfählchen in den Boden gesteckt, soll er aber dreyschenklich werden, so wird zwischen 5 — 6 Fuß Entfernung das Bezeichnungs-Pfählchen eingesteckt. Wenn die Reben gepflanzt werden, so wird einen halben Fuß von dem bezeichneten Punkte mit dem Setzeisen, das im dritten Hefte abgebildet ist, und aus einem einen Zoll dicken, und 3½ Fuß langen runden Eisen besteht, das oben gleich einer Krücke einen 2r Fuß

langen querüberstehenden Griff hat, vermittelst dessen man die Gewalt bekommt, das Eisen 2 Fuß tief in die Erde zu stoßen, ein 2 Fuß tiefes Loch in den Boden gestoßen, und in jedes Loch eine Rebe gesteckt, so daß beyde Reben einen Fuß von einander entfernt sind. (NB. bey schweren Thonböden, wird etwas Sand oder sonstige trockne gute Erde in das Loch laufen gelassen, damit die Rebe im Boden sich besser anschließt.) Wird dagegen der Wingert dreyschenklich angelegt, so wird an den bezeichneten Punkte ein Loch in den Boden gestossen, eine Rebe eingesteckt, und 7 bis 8 Zolle ober und unterhalb dieser, abermal eine Rebe gepflanzt, so daß die beiden äusseren Reben ¾ bis 1½ Fuß von einander entfernt sind. Hiebey wird an manchen Orten besonders gegen Kreutznach hin, das obere Aug der Rebe der Bodenfläche gleich gesetzt, gegen den Rhein zu wird aber die Rebe so eingesenkt, daß das obere Aug bedeckt ist. (An manchen Orten wird künftiges Frühjahr die Rebe bis auf das zweite Gelenke aufgeräumt, und das obere Gelenk mit seinen Rüthchen dicht an dem zweyten Gelenke abgeschnitten, was man Reißen nennt wo dann das schlafende Aug künftiges Jahr austreibt.)

§. 387. Bey einem zweyschenklichen Wingerte braucht man 1200 Reben. Zu einer Fläche von 40 Quadrat Ruthen, bey einem Dreyschenklichen braucht man 1500 bis 1600 Reben, welche etwas über 500 Stöcke geben, (nach der Provinzialbenennung bilden die 2 oder 3 Reben einen Stock und die Reben sind seine Schenkel).

§. 388. Ich kann nicht umhin, hier meinen Tadel wiederholt auszusprechen über die Provinzialbenennung — ein zwey- und dreyschenklicher Stock, — wenn wir diesen Ausdruck etymologisch beleuchten, so finden wir sogleich das Unpaßliche desselben. Nach meinen Begriffen ist ein Schenkel ein Theil eines Körpers, der dem Ganzen angehört. So kann man die Aeste eines Rebstockes mit Recht Schenkel nennen, weil sie Theile eines Ganzen sind, und von einem Einzel-Körper ausgehen. Befinden sich hingegen 2, 3 — 4 Einzel-Körper beysammen, so ist doch jeder ein einzeln

abgeschlossener Körper, der mit den neben ihm befindlichen, in keiner organischen Verbindung steht.

§. 389. In Folge dieser Ansicht habe ich die Erziehungsart die einschenkliche Halbbogen-Erziehung genannt, weil nur auf einem Schenkel ein halber Bogen erzogen wird. Sind nun 2 — 3 oder 4 Reben, welche man am zweckmäßigsten Satze nennen sollte, beysammen, so sind dieß Modificationen einer und derselben Erziehung, die man mit 2, 3 — 4 sätzig bezeichnen kann. (siehe Fig. 25 — 26).

§. 390. Die Behandlung im zweyten Jahre ist sehr einfach. Es wird nämlich an den jungen Reben gar nichts geschnitten, man läßt sie ungehindert wachsen wie sie wollen, weil keine Kopf-Erziehung statt findet; das Rott wird aber dabey gebaut, wie ein tragbarer Weinberg.

§. 391. Im dritten Frühjahr wird alles wieder weggeschnitten, so daß nur etwa zwey Augen über dem alten Satze stehen bleiben. Den Sommer über durchgeht man einigemal den Weinberg, und zwickt, oder haut die Triebe in der Höhe von $1\frac{1}{2}$ Fuß ab.

§. 392. Im vierten Frühjahr wird geknötet d. h. die unterste, oder tiefste Rebe wird auf drey Augen angeschnitten, und das Uebrige alles abgeworfen. In der Wingertssprache heißt dieß „der Schenkel wird auf einen Stift von drey Augen herabgesetzt.“ — Nun werden Pfähle beygestellt, und die jetzt kräftig heranwachsende Reben den Sommer über angeheftet.

§. 393. Im fünften Frühjahr wird die beste der getriebenen Ruthen gewählt, und zur Bogrebe angeschnitten, alles übrige wird rein weggeschnitten, so daß kein Zapfen oder Stift beygesetzt bleibt; solche Zapfen werden erst später angeschnitten, wenn der Stock zu hoch in die Höhe kommt, und verjüngt werden muß. In der ersten Zeit, wo die Bogrebe noch nieder genug ist, wäre es überflüssig, und würde dem Bogen nur zu viele Nahrung entziehen. Sollte aber in diesem Jahre einer der Sätz-Schenkeln keine kräftige Bogrebe getrieben haben, so wird er nochmal auf einen

Stift von drey Augen abgesetzt, worauf dann fürs künftige Jahr gewiß eine kräftige Bogrebe erhalten wird. (Die Beschreibung eines Stockes siehe Fig.

§. 394. In den folgenden Jahren wird diese Behandlung der Art fortgesetzt, daß an jedem Satz immer nur ein Schenkel und eine Bogrebe von 10 — 12 Augen angeschnitten wird, Stifte werden noch keine gezogen, so lange nicht der Schenkel 1½ bis 2 Fuß hoch ist, wo er dann verjüngt werden muß, indem man so tief unten wie möglich bey dem Ausbrechen eine oder zwey Ruthen am Schenkel stehen läßt und nicht wegbricht, welche man nach ein oder zwey Jahren zu einer kräftigen Bogrebe anziehen kann, worauf der obere Theil des Schenkels dicht an der neuen Rebe abgeworfen wird, wodurch der Stock wieder verjüngt wird. Wenn die Bögen zugeschnitten sind, so werden die Pfähle einen halben Fuß vom Stocke entfernt gesteckt, dann die Bogrebe aber zuerst mit einer Weide an den Pfahl gebunden, darauf nimmt man den übrigen Theil der Bogrebe, und bindet ihn in einem halben Bogen mit der Spitze an den Pfahl an. Da im Winter die Pfähle nicht ausgezogen werden, so werden sie im Frühjahr nur umgesteckt, d. h. solche Pfähle, die nach dem neuen Schnitte des Stockes nicht auf der rechten Stelle stehen, werden nun an den gehörigen Platz gesteckt, jedoch immer so viel möglich gerade Linien beybehalten.

Das Binden der Reben geschieht allenthalben mit Weiden.

§. 395. Das Schneiden der Weinberge wird sobald wie möglich im Frühlinge vorgenommen.

§. 396. Die Sommerbehandlung ist folgende: vor dem Blühen werden alle Triebe, die aus den alten Schenkeln hervorkommen, rein weggebrochen; an der Bogrebe werden 2 bis 3 Ruthen, welche für das künftige Jahr zu Bogreben bestimmt sind, stehen gelassen, und an den Pfahl geheftet, die übrigen Triebe, die gewöhnlich Scheine, oder Saamen haben, werden bis auf das zweyte Blatt über dem Scheine mit dem Nagel abgezwickt. Nach dem Blühen werden die jungen Triebe nochmal geheftet, d. h. an den Pfahl

mit Stroh angebunden, das übrige nochmal abgestutzt. Um Jakobi werden die grünen Ruthen, so weit sie über den Pfahl reichen, abgeschnitten, nochmal mit Stroh geheftet, und dabey die Geitzen — die Achseltriebe — weggebrochen.

§. 398. Die Beholzung der Weinberge ist in der Nähe des Rheines mit Tannenholz-Pfählen, gegen Kreutznach hin größtentheils mit Eichenholz-Pfählen, welche erstere 7 Fuß, und letztere 6½ Fuß lang sind. Von ersteren kostet das Hundert im Mittelpreiße 1 fl. 30 kr., von letzteren das Hundert 2 fl. 30 kr.

§. 399. Zu einem Viertel-Morgen à 40 Ruthen für einen zweisätzigen*) Weinberg braucht man 1100 bis 1200 Pfähle, für einen dreisätzigen 1600 Pfähle.

§. 400. Der Holzaufwand für einen zweisätzigen Weinberg von 40 Ruthen mit Tannenholz, beträgt also mit den Nebenkosten 18 — 20 fl., mit Eichenholz 30 — 36 fl., für einen dreysätzigen mit Tannenholz 24 fl., mit Eichenholz 40 — 42 fl.

§. 401. Die Traubenlese wird hier mit einemmale vorgenommen.

§. 402. Das Quetschen der Trauben geschieht hier auf manchfache Art, theils werden sie mit Mosterkolben in den Tragbütten zerstoßen, theils werden sie in Tretzüber zertreten (was im dritten Hefte näher angegeben werden wird), theils in Mühlen gemahlen (siehe Karlebach §. 28).

§. 403. Das Pressen geschieht hauptsächlich mit einschraubigen Keltern (siehe erstes Heft), auch mit zweyschraubigen Keltern (siehe Worms §. 97), wobey die weißen Trauben in den ersten zwey Tagen schon, die rothen aber nach 6 — 8 Tagen erst gekeltert werden, letztere werden nach dem Quetschen durch Siebe abgerappt, und die Kämme weggeworfen, oder besonders ausgepreßt zu einem Haustrunke.

§. 404. Das Vergähren des Mostes wird gewöhnlich

---

*) Zweyschenklichen.

in Fässern vorgenommen, deren Spuntloch leicht mit einem Schiefer, oder Ziegelstücke bedeckt wird. Die Röhren-Vergährung hat man auch schon öfter angewandt, allein kein sonderlicher Erfolg lohnte die Mühe, und man ist wieder zu der einfachen Methode zurückgegangen. Mehrere sind indessen doch diesem Verfahren bis jetzt treu geblieben.

§. 405. Die Bodenbearbeitung wird gewöhnlich dreymal des Jahres vorgenommen, das Erstemal wird im Mai mit dem Karste etwa 6 Zolle tief gehackt, wobey die Erde vom Stocke weg, gegen die Mitte der Gasse gezogen wird. Das Zweitemal wird gerührt; es wird nämlich mit dem Karste nach dem Blühen, wenn geheftet ist, die Erde gegen den Stock hin ausgeebnet. Fleißige Weingärtner arbeiten Anfangs September den Boden noch etwas durch, um das Unkraut zu vertilgen, von den wenigsten geschieht es aber. Das Drittemal wird zugezogen oder zugebaut; d. h. gleich nach dem Herbste, wie es trocknes Wetter ist, wird die Erde von der Mitte der Gasse gegen die Stöcke gezogen, wodurch diese etwa zwey Hand hoch Erde als Schutzmittel gegen den Winterfrost erhalten. Durch die wellenförmige Oberfläche wird auch der Boden empfänglicher für die Aufnahme der Winterfeuchtigkeit.

§. 406. Das Düngen geschieht in einzelnen Gräben ganz nahe an den Stöcken und zwar durchschnittlich alle drey Jahre mit dem gewöhnlichen Rindviehdünger. Versuche mit Lumpen haben herrlichen Erfolg gegeben, sind aber nicht fortgesetzt worden, weil sie schwer zu erhalten sind. Mit Rasen wird nie gedüngt, wahrscheinlich weil allenthalben schwerer Boden ist, wo der Rasen weniger taugt als in leichten Böden.

§. 407. Junge Weinberge werden gewöhnlich im dritten Jahre gedüngt, und zwar ebenfalls in einzelnen Gruben.

§. 408. Das Alter der Weinberge wird zu 30 — 40 Jahren angenommen.

409 §. Der Ertrag eines Morgens Weinberg à

140 Ruthen ist in guten Jahrgängen zu 4 — 5 Stück anzunehmen, das Stück zu 7½ Ohm rheinisch gerechnet.

§. 410. Die jährlichen Baukosten eines Morgen Weinbergs betragen 15 — 18 fl., worunter alle genannten Arbeiten begriffen sind, außer das Dünger = Unterbringen u. dgl.

Bingen,

§. 411. das am Ausflusse der Nahe in den Rhein liegt, hat bedeutenden Weinbau, der in zwey entgegengesetzten Expositionen betrieben wird. Der Rochusberg, worauf die berühmte Rochuskapelle liegt, schiebt sich nämlich bis an Bingen vor, und bildet eine nördliche, und eine süd-westliche Exposition, welche letztere der Scharlachberg genannt wird.

§. 412. Das Ganze ist ein Thonschiefergebilde, das gleichsam durch die Nahe, von dem mächtigen Thonschiefer-Lager, das sich von hier bis zur Mosel erstreckt, abgerissen und getrennt ist. Auffallend steht auf der nördlichen Seite, Rüdesheim gegenüber, eine ziemlich mächtige Masse von Hornstein oder Quarzfels zu Tage, der wegen seiner Mächtigkeit, was im Thonschiefergebilde nicht oft vorkommt, dem Mineralogen besonders interessant ist. Es sind förmliche Steinbrüche da angelegt, und das Material wird zum Chausséebau benutzt.

§. 413. Der Fuß dieser nördlichen Bergseite, der eine ziemliche Ausdehnung hat, und das linke Rheinufer bis nach Bingen bildet, wird der Mainzer Weg genannt, und hat eine Durchschnitts = Abdachung von 10 Grad. Dieß ist eine bedeutende Weinlage, die wohl das Drittel der Weinberge von Bingen enthalten mag. Ihrer nördlichen Lage zufolge muß sie sehr geringen Wein liefern, zumal da auch der Rebsatz fast aus lauter Kleinbergern und etwas Oestreichern besteht, die hier ein besonders üppiges Wachsthum zeigen. Ich muß gestehen, daß ich, obschon mir doch so

manche Rebenpflanzung schon zu Gesichte kam, noch nirgends ein so kräftiges und üppiges Wachsthum sah als hier. Ich traf Weinberge, die in ihrem kräftigsten Alter doch fast durchgehends Daumensdicke Reben getrieben hatten, und die auf 6 — 7 Fuß Höhe abgeschnitten waren; bey solch üppiger Vegetation kann nie, wenn auch die Exposition noch so günstig wäre, ein besonderes Produkt gewonnen werden, um so mehr, da diese Weinlage noch nördlich ist.

§. 414. Es ist indessen eine längst bekannte Sache, daß gewöhnlich auf den nördlichen Expositionen der Holzwuchs viel kräftiger als auf den südlichen ist, indem hier die vermehrte Feuchtigkeit denselben begünstigt, eben so ist es gar oft der Fall, daß auf den nördlichen Expositionen größere Traubenfülle ist, als auf den südlicheren, was aber größtentheils daher rührt, daß die nördlichen Lagen später blühen, wenn das gewöhnlich um diese Zeit einfallende Regenwasser und die Nebel zu Ende sind, die gar oft so störend auf die Fruchtbildung einwirken.

§. 415. Gegen das Städtchen Bingen hin, wo die Weinlage sich mehr gegen Westen zukehrt, wo auch schon bedeutend besserer Wein wächst, wird die Abdachung stärker, und steigt sogar von 20 bis gegen 30 Grade, so daß die Mauern und Terrassen immer zunehmen; sie heißt der Klapp. An diesen süd-westlich lehnt sich die Eisel an, welche schon mehr der Nahe zugekehrt ist, und immer stärker ansteigt. Nun drückt sich der Berg ganz dicht an die Nahe; schroffe Felspartien thürmen sich mächtig über einander, und bilden gleichsam eine natürliche Gränzscheide, die den hier beginnenden berühmten Scharlachberg von den obengenannten Weinlagen trennt.

§. 416. Dieser Scharlachberg, etwa 250 Fuß hoch, mit Reben bepflanzt, der das edelste Produkt an der ganzen Nahe liefert, hat eine süd-westliche Exposition, und an der eben berührten äußersten Gränze der Felswand eine Abdachung von 36 Graden (der Berg zieht sich bis gegen Büdesheim, eine halbe Stunde von Bingen). Von hier aus wird derselbe aber immer niederer und flacher, so daß

er am Ende nur noch ein Viertel seiner ersten Höhe, und eine Abdachung unter 10 Grade hat.

Die beste Weinlage des Scharlachberges ist die, wo ein röthlicher Thonschiefer vorherrscht, wo die stärkste Abdachung ist, die sich in eine Menge Terassen theilt, und eine muldenförmige Einbiegung hat, die vor allen Winden geschützt ist. Die vorhin erwähnte Felsenwand bildet hier besonders eine Schutzmauer, welche den Nordwind, der aus dem unteren Rheinthale von Aßmannhausen herkommt, und der den im dritten Hefte näher beschriebenen Wisper Nebel in das Nahethal führt, abhält.

§. 417. Der Rebsatz ist am Scharlachberge größtentheils die Orleans-Traube; eine Nachahmung des Rüdesheimer Berges, wo diese Rebsorte ebenfalls die vorherrschende ist. In neuerer Zeit wird aber größtentheils Rießling angelegt, auch selbst noch mancher Kleinbergerstock dazwischen. In dem Klapp und der Eisel dominirt dagegen die Kleinbergrebe, die in guten Expositionen öfter durch den Rießling verdrängt, oder auch blos gemengt wird. Zu bemerken ist noch, daß am Scharlachberge die Weinberge nicht nach der Morgenzahl, sondern nur nach der Ruthenzahl verkauft werden, wahrscheinlich deßhalb, weil die Weinberge in viele theils abgerissene, theils zusammenhängende Terrassen getheilt sind, wo der Verkauf nach Ruthen passender ist. In bester Lage wird die Ruthe mit 33 bis 44 fl. verkauft.

§. 418. Der Preis eines guten Stück Scharlachberger Weines ist durchschnittlich 5 bis 600 fl. Wie sehr im allgemeinen in dieser Gegend, besonders aber in dem naheliegenden Rheingaue, die Weinpreiße seit einem halben Jahrhunderte zugenommen haben, mag folgender Fall beweisen. Ein gewisser Gollai von Büdesheim bey Bingen verkaufte vor etwa 60 Jahren an ein Frankfurter Haus 10 Stücke Wein, worunter einige Stücke Scharlachberger waren, um 1000 fl. Dieser Verkauf wurde damals als Wunder ausgeschrieen, während der jetzige laufende Preiß das 3 und 4fache ist.

§. 419. Auf dem linken Naheufer liegt ebenfalls noch eine be-

deutende Masse von Weinbergen, die aber vermöge ihrer östlichen und nordöstlichen Exposition ebenfalls zu den geringeren gehören, weßhalb ich ihre nähere Bezeichnung übergehen will.

§. 420. Ich muß hier eine Erziehung besonders näher bezeichnen, die außer Bingen nicht mehr anzutreffen ist, und viel Eigenthümliches an sich trägt*). Sie gehört in die Abtheilung der einschenklichen Halbbogen-Erziehung, die vom Petersberge bey Odenheim an, und im ganzen Ingelheimer Grunde bis nach Kreutznach und Sobernheim sich ausdehnt. Sie unterscheidet sich wesentlich davon in der ersten Anlage, unwesentlich aber in der späteren Behandlung, indem sie zwar Reihen bildet, allein keine so offene Reihen und Gänge wie in den oben bezeichneten Gegenden.

§. 421. Bey der Anlage eines solchen Weinberges wird der Boden 2 Fuß tief gerottet, dann wird die Fläche in Quadrate von 5 Fuß abgezeilt und jeder Punkt mit einem Pfählchen bezeichnet (siehe Fig. 33 a a a). Nun wird von diesem Punkte an auf vier Ecken, die wieder ein kleines Quadrat von einem Fuß Durchmesser bilden, ein Punct angegeben b b b b. An diesem wird mit dem im dritten Hefte näher beschriebenen Setzeisen ein Loch in den Boden gestoßen, und eine zwei Fuß lange blinde Rebe eingesteckt, dann mit dem Eisen neben der Rebe nochmal ein Loch eingestoßen, wodurch sich das erste, worin die Rebe ist, schließt. Die übrige Behandlung ist der im Ingelheimer Grund schon angegebenen gleich, so daß die einschenkliche Halbbogen-Erziehung hervorgebracht wird. Bey der Beholzung tritt aber wieder die Abänderung ein, daß die Pfähle 6 Zolle von jedem Stocke ins Quadrat gesteckt werden, wie c c c c andeutet, wodurch sich zwey Gas-

*) Metzger hat in seinem rheinischen Weinbaue dieselbe die Nahe-Erziehung genannt, allein dieß ist ein fälschlich bezeichnender Name, indem man sie an dem ganzen Nahefluß außer Bingen nirgends mehr antrifft, selbst hier ist sie weniger auf der Seite der Nahe als vielmehr auf der Seite gegen den Rhein, wo die meisten Kleinberger erzogen werden, zu finden.

sen bilden, wovon die eine 3 Fuß, und die andere 2 Fuß Weite haben. Die Gasse von 3 Fuß ist zum Gehen und Arbeiten bestimmt, die von 2 Fuß aber bleibt unbetreten, was auch nicht wohl seyn kann, da hier die Stöcke nur einen Fuß im Boden von einander entfernt sind. Die Bögen werden dabei immer nach außen gebogen, von ihrem Standpunkte an gerechnet. Nach dieser Erziehung bilden sich für das üppige Wachsthum zu schmale Gassen, wo Luft und Sonne zu schwach einwirken können, daher man auch das Fehlerhafte dieser Erziehung allmählich erkennet, sie in neuerer Zeit verläßt, und zu der Rheingauer Erziehung (niedere Halbbogen-Erziehung) übergeht, bey welcher die Gassen weiter und offener sind. Die neueren Anlagen, wo besonders Rießling genommen werden, behandelt man jetzt alle nach letzterer Erziehung.

Kreutznach.

§. 422. Dieß ist ein sehr interessanter Punkt für die Weincultur. Zwar hat dessen Umgebung nicht besonders günstige Expositionen, die den vortheilhaftesten Einfluß auf die Erzeugung eines guten Produktes ausüben, allein die Intelligenz der Weinbergs-Eigenthümer, von welchen sehr viele der wohlhabenden und gebildeten Klasse angehören, ersetzt einigermaßen das, was ihnen die Natur versagt, durch sachgemäße Behandlung des Weinstockes und dessen Erzeugniß *).

§. 423. Daß van Recum, aus dessen Schriften man den rationellen Oenologen erkennt, durch seine bedeutenden Anlagen am Schloß- und Kautzenberge, die mit vieler Umsicht ausgeführt worden, und ganz vorzügliche Weine lieferten, sehr viel zur Gründung eines besseren Sinnes in diesem Culturzweige beytrug, ist nicht zu

*) van Recum sagt in seinen Mittheilungen über den Weinbau ganz richtig: Sonne und Boden haben sich nicht verändert, aber die Behandlungsweise.

verkennen, denn das Beispiel, das dieser Beamte seiner Umgebung gab, hat besonders bey der gebildeten Klasse vielen Anklang gefunden, und mußte natürlich auch auf die geringere Klasse übergehen. Nicht minder mag die Nähe des Rheingaues, wo die Weinbereitung auf einer so hohen Stufe steht, vortheilhaft auf den Sinn der Bewohner Kreuznachs eingewirkt haben.

§. 424. Einen Beweis, welche Aufmerksamkeit dem hiesigen Weinbaue geschenkt wird, liefert die umfassende Anstalt zum Räuchern, welche zum Schutze gegen die Frühlingsfröste eingerichtet ist. Ihre Anwendung steht unter der Leitung des zeitlichen Oberbürgermeisters, und eines Ausschusses von Weinbergs = Eigenthümern, etwa dreisig an der Zahl, von welchen jeder einen besondern Distrikt in Aufsicht hat. Behufs dieser Anstalt sind nicht allein Rauchhäuschen gebaut, sondern es werden auch an gewissen bestimmten Stellen offene Rauchfeuer gemacht. Diese Rauchhäuschen haben die Form eines abgestumpften Kegels, sind rund gemauert, haben zwischen 3 — 4 Fuß im Durchmesser, und sind 4 — 5 Fuß hoch. Die obere Decke ist gewöhnlich ein runder Stein wie ein Mühlstein mit einem Loche von 6 — 8 Zoll Durchmesser, das man nach Bedürfniß schließt und öffnet. Jedes der Häuschen hat zwey Oeffnungen an den Seiten von etwa einem Fuß im Quadrat. Die eine Oeffnung, die nicht weit vom Boden ist, und zur Aufnahme der Luft bestimmt ist, steht immer gegen Norden, weil bey eintretender Kälte gewöhnlich Nordwind vorherrscht. Die andere Oeffnung ist immer gegen Süden gerichtet, steht etwa einen Fuß höher als die nördliche, und ist bestimmt, den Rauch gegen den Weinberg auszustoßen. Die Häuschen sind nämlich fast alle in einer Entfernung von etwa 200 Schritten von einander auf der nördlichen Seite der Weinberge, und umgeben die ganze Weinlage in einer fortlaufenden Kette.

§. 425. Da ich bey dem Besuche Kreuznachs abgehalten wurde, wie gewöhnlich meine speziellen Aufnahmen selbst zu machen, so ersuchte ich den dortigen Herrn Oberbürgermeister

Buß, das mir Fehlende zu ergänzen, indem ich ihm die in der Vorrede angeführten Fragen über den Weinbau übergab. Dieser Herr hatte gegen mich, als einem ihm früher Unbekannten, die Gefälligkeit, seine ihm sonst so sparsam zugetheilten Freistunden der Beantwortung dieser Fragen zu widmen. Da diese mit so vieler Umsicht und Sachkenntniß abgefaßt ist, woraus man die Intelligenz dieses verehrungswürdigen Stadtvorstandes entnehmen kann, so würde ich ein Unrecht begangen haben, diese Leistung durch eine andere Feder zu verstümmeln. Aus dieser Berücksichtigung, und aus Hochachtung gegen den Verfasser habe ich denselben hier redend wieder gegeben, und nur einige Notizen selbst beygefügt. (Man lese hier unten sein eigenes Urtheil über die Herausgabe dieses Werkes.*)

§. 426. Der Verfasser sagt nach der Folgenreihe der gegebenen Fragen also: Der ganze Kreis Kreuznach ist ein Gebirge jüngerer Formation, also Flößgebirge; die vorherrschende Unterlage ist Sandstein, und zwar meistens bunter Sandstein; an einigen Stellen Porphyr. Die aufgelagerten Erdschichten sind theils Thon, bald mit grobem Kies, bald ohne Kies, abgerundete Trümmer der nahe gelegenen Berge, aber mehr oder minder mit feinem Quarz vermischt, theils ein Konglomerat von Grauwacken, Thonschiefer, Quarzsand und Glimmer**).

---

*) In keiner Sache mag das Generalisiren gefährlicher seyn, als im Weinbau, denn es hängt gar zu viel von Boden-Beschaffenheit, Lage und Trauben-Sorte ab. Darum kann es wohl nichts Verdienstlicheres geben, als eine Zusammenstellung dessen, was in den verschiedenen weinbauenden Gegenden wirklich vorhanden ist, des Verfahrens und der Verhältnisse, wie sie wirklich bestehen, und der Resultate die daraus hervorgehen. Daraus kann sich jeder am leichtesten das, was ihm dient, auswählen, und die Erfahrung steht seinem Versuche immer zur Seite. Aber etwas Verkehrtes ist es, wie dies von einzelnen Schriftstellern geschehen, das, was in einer Gegend unter gegebenen Verhältnissen sich als brauchbar, oder nützlich erwiesen, eben darum allgemein empfehlen oder gar einführen wollen.

**) Eine sehr gehaltreiche geognostische Beschreibung des Kreises Kreuznach von dem Berg-Eleven Burkart findet sich in dem Verordnungs-Blatte des Kreises Kreuznach, Jahrgang 1822. Seite 144—160.

§. 427. Ein Feld, das gerottet werden soll, heißt bey uns eine Wust, (Wüstfeld). Sie muß wenigstens 5 Jahre mit Klee gelegen haben. Häufig bleiben sie aber länger ruhen. Einige Versuche, gleich nach dem Aushauen des alten Weinberges wieder anzurotten, haben kein günstiges Resultat geliefert, und finden keine Nachahmer mehr*), auch verwendet man Halmfrüchte zum Besaamen der Rottfelder, seltner als Klee, welcher die beste und kräftigste Grasnarbe liefert.

§. 428. Vor dem Rotten wird das Feld in diejenige Lage gebracht, welche der Weinberg erhalten soll. War das Wustfeld früher Weinberg, so ist die Arbeit einfach, und besteht gewöhnlich nur darin, daß der früher abgebaute Grund wieder in die Höhe geschafft wird; war das Wustfeld noch nicht mit Reben bepflanzt, und hat große Unebenheiten, so werden diese zuvor ausgeglichen. Zuweilen geschieht dies beim Rotten durch Verwerfen der Erde; zuweilen wird die Erde von den zu hohen Punkten abgenommen und an die tiefern Stellen gebracht. Um hiebey keine doppelte Arbeit zu machen, wird die Höhe mit Gräben, welche den Rottgraben durchkreuzen, durchschnitten, und nachher beim Rotten die Lücken durch Verwerfen der Erde ausgeglichen.

§. 429. Die Tiefe der Rottgräben beträgt 2½ bis 3 Fuß. Es wird dabey auf den Boden Rücksicht genommen. 2½ Fuß ist das gewöhnliche Maaß; einige wollen aber 3 Fuß ja selbst 3½ Fuß für zuträglicher halten, welche Meinung ich auch und zwar aus Erfahrung theile. Wenn das Rottfeld fertig ist, werden die hin und wieder sich zeigenden Vertiefungen durch Erde, welche an einigen Punkten zur Reserve angehäuft wird, ausgeglichen. Sehr häufig bilden sich solche Vertiefungen den Winter hindurch, wenn entwe-

*) van Rekums Methode, die er in einer besonderen Abhandlung: „Ist es nöthig, die Weinberge nach dem Aushauen ruhen zu lassen" rc. bekannt machte, hat demnach keinen Nachhall gefunden. Br.

der Wacken*) an einzelnen Stellen versenkt werden, oder wenn die Beschaffenheit des Bodens sehr verschieden ist.

§. 430. Die Wacken werden in der Regel im Rottfelde selbst auf 4 Fuß tief versenkt, auch häufig zu künstlichen Dohlen zur Ableitung des Wassers verwendet.

§. 431. Die Rottarbeiten fangen in der Regel im halben Dezember an, und werden, wenn die Witterung es erlaubt, bis zu Ende März fortgesetzt.

§. 432. Zum Setzen der Reben bedient man sich ganz gewöhnlicher Setzeisen oder Setzhölzer**), die Handhebe ist von Holz; der Stößer von Eisen, oder von Holz mit Eisen beschlagen. Diejenigen, deren ich mich in einem aus Steingerölle bestehenden Boden bediente, hatten oben einen Durchmesser von zwey Zoll. Oft wird auch ein einfaches Stoßeisen gebraucht.

§. 433. Mit dem Setzen beginnt man gewöhnlich im halben April; auch 8 Tage früher oder später, wenn die Witterung dies fordert. Man setzt nicht gerne bei trockner rauher Luft, sondern wartet gerne milde, selbst feuchte Witterung ab.

§. 434. In der Regel wird mit Blindholz gesetzt; selten werden Wurzelreben gebraucht; indessen sind in jüngerer Zeit einige Versuche damit gemacht worden, und scheinen günstig ausgefallen zu seyn. Ob diese Methode Nachahmung finden werde, muß abgewartet werden. Vom Hergebrachten geht man nicht gerne ab. Hier werden keine Wurzelreben gewonnen, sondern es werden diese aus anderen Pflanzungen (Babo von Weinheim, Ortlieb Baumann von Bollweilen in Elsaß) genommen; das sind aber wie gesagt nur einzelne Fälle***). Dagegen ereignet es sich öfter, daß im 2. und noch im 3. Jahre die Lücken eines Rottfeldes mit

*) Trümmer verschiedener Steine. Br.

**) Die Zeichnungen sind im dritten Hefte gegeben.

***) Diese Bezugsorte sind freilich zu entfernt, daher zu kostspielig. Könnten sich denn diejenigen, welche Weinberge anlegen wollen, dieselben nicht selbst ziehen, dieß ist ja eine so leichte Sache. Br.

Wurzelreben ausgebessert werden. Diese werden dann aus jungen angelegten Rottfeldern genommen, wo die dritte Rebe, welche sich an jedem Stocke befindet, weggenommen wird. An der Blindrebe liebt man den untern Knoten, mit welchem sie auf der Mutterrebe angewachsen war, und verlangt deshalb, daß die Blindrebe, von der Mutterrebe abgerissen, nicht abgeschnitten werden soll. Indessen wird auch sehr häufig Holz ohne diesen Knoten oder Wulst zum Setzen verwendet. Ja man hat durch Versuche sich überzeugt, daß Blindholz ohne Knoten eben so gut wächst und eben so tragbar ist, als Holz mit Knoten, und selbst behauptet man, die Blindrebe, welche aus der obern Hälfte einer Rebe zugeschnitten worden, sey eben so tragbar und kräftig, wie jene aus der untern Hälfte. Gemachte Versuche haben zu dieser Ueberzeugung geführt. Dennoch zieht man allgemein die untere Hälfte und im Allgemeinen wohl mit Recht vor, weil die 10—12 untersten Augen die tragbarsten und kräftigsten sind, und mir scheint es, daß, weil der Knoten am Ende der Rebe für die untere Hälfte zeugt, man aus diesem Grunde auf den Knoten Werth legt. Doch habe ich auch gefunden, daß die Wurzeln an den Knoten der Reben sich schneller bilden, als an dem glatten Zwischenholze.

§. 435. Die Blindreben werden nach der Tiefe des Rottgrabens geschnitten, denn man behauptet, die Rebe müßte aufsitzen, d. h. auf der festen Sohle ruhen. Diese Meinung leidet wieder große Modificationen, hat aber je nach der Beschaffenheit des Bodens viel für sich, besonders bei schwerem Boden, der sich ungerne anschließt, und ungleich setzt, so daß die Blindrebe mit dem untern Theile oft frey und ungeschlossen in der Erde schwebt*).

§. 436. Man schneidet die Blindreben auf 9, 10—12 Augen, 2 Fuß ungefähr lang; wo tiefer gerottet wird $2\frac{1}{2}$ Fuß und mitunter noch länger. Namentlich ist dies in Felsen geschehen, um der Rebe den nöthigen Raum zum Anwurzeln, und die nöthige Feuchtig-

*) Hierüber habe ich mich im dritten Hefte sehr umständlich ausgesprochen, und zwar als Gegner dieser Pflanzmethode. Br.

keit zu sichern. Sie werden in den Monaten Februar und März zugeschnitten, dann die erste Zeit an einem schattenreichen, nicht zu trocknen und kühlen Orte aufbewahrt, und einige Zeit vor dem Setzen ins Wasser gestellt. Man wählt hiezu gerne fließendes Wasser. Beim Setzen auf dem Rottfelde werden sie durch Zudecken mit einem nassen Tuche gegen das Austrocknen geschützt. Das Eingraben der Reben in Erde geschieht seltener und man hält es nicht für sehr gut. Ueberhaupt wird dafür gesorgt, daß die Reben frisch bleiben, ohne zu treiben, und die Augen zu entwickeln, weil diese beym Setzen leicht abgestoßen werden.

§. 437. Sobald gesetzt werden soll, wird zuvorderst das Feld abgeschnürt, oder eingetheilt. Es werden die Wege abgesteckt, und dann die einzelnen Zeilen mit Punkten oder Stäbchen bezeichnet. Oder man macht sich zwey Stäbe, welche die Entfernung der Zeilen andeuten, und läßt, indem sie oben und unten zugleich angelegt werden, hiedurch die Punkte für die Zeilen bestimmen. Die Zeilen laufen immer mit dem Abhange des Berges; gewöhnlich mit diesem parallel; indessen ist man bei neuerer Anlage davon abgegangen, und hat eine mehr oder minder geneigte Linie gewählt, um die Zeilen der Mittagssonne zu eröffnen. Ein Versuch die Zeilen gegen den Ost= und Westpunkt zur Tag und Nachtgleiche zu öffnen, hat noch keine Nachahmung gefunden*). Auf der Ebene richtet man sich mit den Zeilen nach dem Felde, weniger nach der Weltgegend, obgleich man, wenn man kann, auch die Linie von Norden nach Süden jeder andern vorzieht. Die Spittel oder Stückzeilen, wer=

---

*) Dieß ist eine Idee der Verehrer der Morgen=Sonne für die Weinberge, die aber damit auf Irrwegen sind. Kein rationeller Weinbauer wird sich dazu verstehen; durch diese verkehrte Abzeilung bewirkt man gerade das Gegentheil, was man beabsichtigt. Denn im Spätjahr, wenn die Sonne nieder steht, wirft ein Stock immer dem andern Schatten zu. Gerade diese Spätjahrs=Sonne muß man zu gewinnen suchen, wenn die Trauben reif werden sollen. Im Sommer, wo die Trauben nur zu wachsen haben und die Sonne hoch steht, ist es gleichgültig, wie die Weinberge abgezeilt sind. Im Spätjahr verhält sichs anders. Br.

den oft in der Mitte, in Form eines Herzens, wie man es hier nennt, oder an die Wege gelegt.

§. 438. Beim Setzen gebraucht man zwey Schnüre, welche die Länge der Zeilen haben. In diesen Schnüren sind Läppchen von verschiedenen Farben eingenäht, wodurch die Punkte bezeichnet werden, auf welche die Reben, eigentlich der Mittelpunkt der Reben, zu stehen kömmt; die Entfernung beträgt gewöhnlich $3\frac{1}{2}$ Fuß von Stock zu Stock, auch 4 Fuß. Wird nicht stockweise, sondern rebweise gesetzt, wie dies jetzt mehr Nachahmung findet, so sind die Läppchen 2 Fuß, in einem Weinberge $2\frac{1}{2}$ Fuß von einander entfernt.

§. 439. Setzt man nun stockweise, so werden an der Stelle, welche das Läppchen als den Mittelpunkt bezeichnet, (in der Regel) 3 Löcher, eins etwa 8″ von einander entfernt, gemacht, und in jedes derselben eine Blindrebe ganz senkrecht eingesetzt, und zwar so, daß man beym Aufstoßen fühlt, daß die Rebe auf fester Sohle sitzt.

§. 440. Wird rebweise gesetzt, so wird an jeder durch das Läppchen bezeichnete Stelle eine Rebe und nahe dabey eine zweite, ebenfalls ganz senkrecht, in das vom Stoßeisen gebildete Loch gesetzt. Diese zweite, so wie beim Stockweisesetzen die dritte Rebe, sind Reserve-Reben, welche im dritten Jahre, wenn die Hauptreben angewachsen sind, herausgenommen und als Wurzelreben zur Ergänzung und Verbesserung größerer Lücken verwendet werden, wie ich oben bei den Wurzelreben schon gesagt habe. Sind alle Reben gewachsen, so nimmt man von der dritten oder zweiten die schwächeren heraus; sind nur zwey oder eine gewachsen, so wird keine herausgenommen, und man sucht bey der Zucht des Stockes so viel als möglich den Mittelpunkt wieder zu gewinnen.

§. 441. Bey allen an Bergabhängen gelegenen Weinbergen hat das Setzen mit einer Rebe den großen Vortheil, daß man in

den folgenden Jahren die Bogreben alle ohne Ausnahme gegen den Berg biegen kann, wodurch die Trauben näher an den Boden gebracht, und die Stöcke von dem Verziehen oder „Verlaufen," wie man es hier nennt, geschützt werden.

§. 442. Meiner Erfahrung nach ist die Ausbeute, wenn man rebweise setzt, eben so groß, wie jene, wenn man stockweise setzt.

§. 443. Ich habe oben gesagt, daß die Länge der Reben sich *nach dem* Rottgraben richtet.

§. 444. Beim Setzen muß das obere Auge der Rebe über der Bodenfläche hervorsehen; aber auch nichts mehr.

§. 445. Die Blindrebe ist in der Regel am obern Ende ganz in horizontaler Fläche zugeschnitten, was ich indessen nicht für gut halte; der Rehefußschnitt scheint mir vorzuziehen. Ober dem letzten Auge findet sich höchstens ein halber Zoll Holz. Dieser halbe Zoll mit dem letzten Auge steht über der Erde, und wird, wenn die Rebe sitzt, durch ein mit den Händen zusammengescharrtes Häufchen Erde ganz leicht zugedeckt, um das Austrocknen zu verhüten.

§. 446. Zum Setzen gebraucht man, wenn die Erde schwer, d. h. thonreich ist, etwas groben Bachsand, den man an die Rebe in das Loch laufen läßt, um sowohl den Schluß der Rebe, als das Anwachsen zu befördern. Wo das Erdreich locker und fügsam ist, gebraucht man kein Hülfsmittel. Ein Versuch, den Reben etwas Knochenmehl mit lockerer Erde vermischt zuzusetzen, hat keine Nachahmung gefunden, indessen sind die so gesetzten Reben freudig und kräftig gewachsen. Dazu mag aber auch der Umstand beigetragen haben, daß sie angegossen wurden, welches hier nur in seltenen Fällen und bei großer Trockenheit geschieht.

§. 447. Was nun die Entfernung angeht, so werden die Reben, wie vorhin gesagt, stockweise in einer Entfernung von 3 — 4 Fuß ins Quadrat, und rebweise von 2 zu 2½ Fuß, die Zeilen aber 4 bis 4½ Fuß von einander gesetzt, und man gebraucht zu einem Viertel Felde von 40 Quad.-Ruthen 700 Stöcke zu drey Reben, also 2100 Blindreben, demnach 14½ Quadratfuß zu einem Stocke, mithin 3½,

von Stock zu Stock und 4' von Zeile zu Zeile (das ist die Regel). Von diesen 2100 Reben bleiben aber in drey Jahren nur 1400 stehen. Setzt man rebweise, so gebraucht man zu einem Viertel entweder 2560 Blindholz inclus. der Reserve oder Doppelreben, so daß im dritten Jahre um die Hälfte oder 1280 stehen bleiben, und dann hat jede Rebe 8 Quadratfuß; oder um 2048 Blindholz, von welcher im dritten Jahre die Hälfte wegfällt, so daß nur 1024 stehen bleiben, von welcher jede 10 Quadratfuß Flächen erhalten hat. Dieses letzte Verhältniß habe ich selbst angewendet, und bin sehr damit zufrieden, da die Stöcke ungemein kräftig werden und reichlich tragen, weil sie reichlich Nahrung, Sonne, Luft und Licht erhalten.

§. 448. Einen andern Versuch um eine Rebe auf fünf Fuß Entfernung zu setzen, und der Rebe späterhin zwey Bogreben rechts und links am Spalier aufzusetzen, ließ ich unerwähnt, weil er schwerlich Nachahmung findet*).

§. 449. Die Auswahl des Rebholzes und das sorgfältige Setzen ist eine der wichtigsten Operationen; man kann daher nicht genug Aufmerksamkeit darauf verwenden. Abgesehen davon, daß alle Reben frisch seyn müssen, zieht man gerne diejenigen vor, an welchen die Augen enge zusammen, nicht weit entfernt von einander sitzen; ferner diejenigen, welche doppelte, oder einander gegenüber stehende Augen haben; endlich diejenigen, welche kein schwammiges Holz haben, aber auch nicht zu schwächlich sind. Die Dicke eines mäßigen Goldfingers der linken Hand, oder eines kleinen Fingers ist durchgängig die Beste.

§. 450. Im ersten Jahre geschieht im Rottfelde oder Jungfelde nichts, als daß man hin und wieder den jungen Schößlingen da, wo sie durch schweren Boden oder starken Schlagregen am Hervordrängen gehindert sind, etwas Luft macht; jedoch darf man diese gelblichen Triebe nicht so bald der Sonne und der Luft aussetzen, weil sie alsdann zu leicht erkranken, sondern man bedeckt sie, nach-

---

* Diese ist die zweischenkliche Halbbogen-Erziehung.

dem man den Boden rund herum etwas aufgelockert, wieder leicht mit feiner Erde, damit sie ganz bedeckt sind.

§. 451. Vor Winter wird das Jungfeld zugegraben, im Frühjahre (März) aufgeräumt, und wächst unbeschnitten fort, bis 14 Tage nach Johannis, wenn der zweyte Safttrieb seine meiste Kraft entwickelt hat. Alsdann werden die jungen Reben eingekürzt, und zwar so, daß alle auf der Rebe befindlichen Sprößlinge bis auf die Höhe von 12—15 Zoll vom Boden abgeschnitten werden. Im Sommer wird einmal, jedoch nicht allgemein gegraben, vor Winter zugegraben, und damit ist für dieses Jahr die Arbeit wieder fertig.

§. 452. Dennoch nehmen einige Weinbauer, und wohl mit gutem Erfolg, vor dem Zugraben eine Arbeit vor, welche gewöhnlich erst im Frühjahre des dritten Jahres gemacht wird, nämlich das Reissen. Ehe ich indessen hiervon spreche, muß ich noch einiges Andere vorher berühren.

§. 453. Wenn nämlich das Jungfeld durch ungünstige Witterung Lücken erhalten hat, in welchen die Reben nicht gewachsen sind, so wird sehr häufig im Frühjahre des zweyten Jahrs in die Lücken frisches Blindholz nachgesetzt. Im dritten Jahre kann man kein Blindholz mehr nachsetzen, wenigstens ist das so angenommen; die Lücken im dritten Jahre, oft aber auch schon im zweyten, werden daher mit Wurzelreben ausgebessert, die man an den Stellen, wo alle drei Reben oder alle zwey Reben (je nachdem gesetzt worden) gewachsen sind, herausnimmt. In späteren Jahren werden die Lücken durch Einlegen ausgebessert. Das Einlegen der Wurzelreben geschieht entweder im Herbste des zweyten oder im Frühjahr des dritten Jahres. Da wo der Boden sehr schwer und zähe ist, zieht man das Frühjahr vor; Boden, den die Nässe, Luft und Wärme schnell durchdringen, wird zum Einlegen im Herbste vorgezogen.

§. 454. Das Einlegen im zweyten oder dritten Jahre geschieht, indem man eine der Rottsohle gleich tiefe Grube macht, in welche die Wurzelrebe (**Reifling**) der Länge nach, und so hineingelegt wird, daß etwa ein Zoll hoch kräftiges junges Holz vom letztjährigen Schusse

über der Fläche des Weinbergs steht. Die Grube wird zuerst mit etwas lockerer Erde aus dem Weinberge zugedeckt, dann schüttet man einen kleinen Korb voll Dünger oder Rasen darauf, und füllt die Grube vollends mit Weinbergserde aus. In vielen Weinbergen wird der Dünger und Rasen gespart, die aber vortreffliche Dienste leisten.

§. 455. Werden im Frühjahre des zweyten Jahres Reiflinge zum Ausbessern verwendet, so werden diese in der Regel mit dem gewöhnlichen Setzholze gesetzt und die Wurzeln zu diesem Ende etwas abgekürzt, ein Verfahren was ich nicht billige, und nur im ganz guten, lockern oder kieseligen Boden ohne Nachtheil ist.

§. 456. Diejenigen, welche im Herbste des zweyten Jahres das Reissen vornehmen, lassen zuerst die entbehrlichsten dritten oder zweyten Reben herausnehmen, wozu die schwächsten gewählt werden, und schneiden alle Reben, welche stehen bleiben, so zu, daß auf dem ganzen Kopf der Rebe entweder kein, oder höchstens ein Auge, wenn die Rebe schon sehr kräftig geworden ist, stehen bleibt; diesen Schnitt nennt man Reissen.

§. 457. Früher wurde allgemein gerissen, indem man alle auf der Rebe stehenden Schößlinge glatt abschnitt; in den letzten Jahren hat man angefangen, auf den Reben, welche kräftig sind, ein Auge des künftigen Schusses stehen zu lassen, welches die Stelle eines Knoters vertritt, und wodurch man in den Stand gesetzt wird, im vierten Jahre der Rebe (die man nun Schenkel nennt) eine Bogrebe aufzusetzen, während dies gewöhnlich erst im fünften Jahre geschehen soll. Das Bestreben, sich früher in den Genuß des Weins zu setzen, hat zu dieser Anticipation geführt, die im Allgemeinen weder Nachahmung verdient, noch gebilligt werden darf. Auch fehlt es nicht an Beispielen, daß der Weinstock sich für diese Anticipation seiner Production dadurch gerächt hat, daß der Stock schwächlich geblieben, und späterhin nicht so reichlich getragen hat, darum schneidet doch die Mehrzahl erst im fünften Jahre auf Bogreben.

§. 458. Wenn man nun im Herbste des zweyten Jahres die überzähligen Reben herausgenommen, und die andern gerissen hat, so

wird das Jungfeld zugehauen (zugegraben), im Frühjahre aufgeräumt, im Sommer gegraben, und von Unkraut gereinigt, und im Herbste, entweder auf Knöter mit einem oder zwey Augen geschnitten, und dann wieder zugehauen, oder auch gleich zugehauen, indem man den Knöterschnitt auf das Frühjahr verschiebt.

§. 459. Der Knöterschnitt besteht darin, daß von den Schößlingen, welche der Schenkel nach dem Reissen treibt, der welcher der gesündeste und zur Anzucht der geeignetste scheint, auf zwey Augen (in der Regel) zuweilen auf ein oder drei Augen eingekürzt, alles andere Reiserwerk aber weggeschnitten wird. Geschieht dies im Herbste, so wird im Frühjahr Zeit und der Verlust des Saftes gewonnen, der durch den Frühjahrsschnitt geschieht. Alsdann muß man aber die Vorsicht gebrauchen, beim Zuhauen die Erde etwas hoch über die Knöter zu ziehen, damit sie ganz gegen den Forst geschützt sind.

§. 460. Im dritten Jahre wird der Weinberg in der Regel beholzt, und die Geplänke gesetzt. Indessen kömmt man von den Geplänken allmählig ab, da sie einen kostspieligen Holzaufwand fordern, und viel Schatten verbreiten.

§. 461. Da wo nun drey Reben zusammengesetzt werden, und nach den 3½ Jahren nur zwei stehen bleiben, nennt man dieß zusammen einen Stock; also ein Stück Feld von 40 Quadrat-Ruthen hat 700 Stöcke mit zweyten Reben oder Schenkeln, also 1400 Schenkel. Da wo nur eine Rebe allein steht, heißt diese der Stock. Es gibt Leute, welche auch die ursprünglich gesetzten drey Reben bis zum fünften Jahre stehen lassen, und im vierten Jahre die mittlern auf Bogenreben, die beiden äußern aber auf Knöter schneiden, um schon im vierten Jahre mehr Wein zu machen, das hat aber Nachtheile; denn durch das spätere Herausnehmen der nun stark verwurzelten dritten Rebe werden die beiden andern stark beschädigt, und einige gewöhnen sich an die dritte Rebe, und lassen sie mit den beiden andern stehen. Sie meinen mehr zu erndten, thun aber sich und dem Weinberge Schaden. Auch kömmt diese schädliche Habgier immer mehr ab.

§. 462. Im vierten Jahre pflegt man zu düngen; indessen nimmt man keine starke Düngung. Acht bis zehn Karren voll von einem Pferde gezogen, reichen für 40 Quadrat-Ruthen hin; am liebsten düngt man in der Zeit von Dezember bis März.

§. 463. Im vierten Jahre muß auch der Weinberg ordentlich bearbeitet werden; die frischen Schößlinge werden (auch schon im dritten Jahre) sobald sie etwas üppig sind, mit Stroh an den Pfahl angeheftet; im Juni schon fängt man an, das überflüssige Holz, besonders die Seitensprossen, auszubrechen, und fährt damit, so wie mit Heften, den Sommer hindurch fort. Anfangs August werden die Schößlinge der Höhe des Pfahls gleich eingekürzt und im April, Juli und September gegraben, d. h. im April wird gegraben, in der Zeit vom Juli bis September gerührt, und nach dem Herbste zugegraben.

§. 464. Im fünften Jahre ist der Weinberg (in der Regel) vollständig tragbar, steht ganz auf Bogreben und wird wie im vierten behandelt. Eine Hauptregel ist dabei, den Weinberg immer rein von Unkraut zu halten. Es ist aber ein Fehler, dasselbe zur Fütterung zu verwenden, wie das früher vielseitig geschah, sondern man läßt es jetzt ausrupfen, und auf dem Boden verfaulen.

§. 465. Der gewöhnliche Schnitt der Weinberge ist im Monat Februar und in der ersten Hälfte März. Im Herbste wird (mit Ausnahme des dritten und vierten Jahres) wenig geschnitten, weil man fürchtet, der Frost möge leicht die einzige zur Bogenrebe gelassene Rebe zerstören. Der Schnitt wird von sorgfältigen Winzern einen Strohhalm breit über dem letzten Auge in schräger Richtung geführt.

§. 466. Die Bogrebe wird gewöhnlich 10—12 Augen lang, wenn sie dicht stehen, geschnitten. Zur Bogrebe wählt man die gesundeste und engäugigste der auf den Knöter gewachsenen Reben, in der Regel die am zweyten Auge getriebene. Auch wird die Bogrebe beim Zuschneiden ganz sorgfältig von allen Nebenschössen, Ranken gereinigt, und der Schenkel und Knöter, auf welchem sie sitzt, ebenfalls von allen Auswüchsen sorgfältig gereinigt, und die Wunden des Schnittes werden

schräge und so hart ans frische Holz gemacht, daß sie im Frühjahre gleich eine saubere Narbe bilden, und sich kein Krebs, Brand oder Aussatz erzeugt.

§. 467. Die Reben werden in der Regel mit Weiden angebunden, an manchen Orten gebraucht man auch Stroh. Dieses Anbinden ist aber zweierley. Ist nämlich der Weinberg sehr abhängig, so steht zu befürchten, daß der Stock allmählig durch den Druck der Erde von seinem ursprünglichen Standorte hinabgezogen werde. (Man nennt dies Verlaufen.) Um dies zu vermeiden, hängt man den Schenkel einige Zolle vom Boden mit einer starken Weide an den Pfahl an. Die Bogrebe wird in der Regel an zwey Punkten an den Pfahl befestigt; einmal oben, kurz vor der Biegung, und einmal unten vor dem untersten Auge.

§. 468. Das Anbinden der frischen Schößlinge, sogenanntes Heften, geschieht mit Stroh.

§. 469. Das Anbinden der Bogreben bezeichnet man durch den Ausdruck Biegen.

§. 470. Von andern Schnittmethoden, die früher üblich waren, weiß ich nichts, als daß man erst im vierten Jahre auf Knöter schnitt, was jetzt mitunter schon im dritten geschieht. Dann war der Schnitt lange nicht so sauber und regelmäßig, als er jetzt ist. Nur in Monzingen und der anstoßenden Gemeinde Weiler hat man einen andern Schnitt und eine ganz andere Behandlung des Weinstockes, indem man dort größtentheils ohne Pfähle pflanzt, und den Stock über die Erde ranken läßt. Diese Cultur fängt indessen schon an in Abnahme zu kommen, man nähert sich unserer Behandlungsmethode, und ich werde späterhin darauf zurückkommen.

§. 471. Der vorherrschende Satz ist Rießling, ihm zunächst stehn Franken, dann kommen Kleinberger, Traminer, Rulander, Veltliner, Gutedel, Muskateller und Klebroth. Früher hatte man fast durchgehends nur gemischten Stock, d. h. Rießling mit Traminern, oder weiche Trauben (Kleinberger und Franken) und andere geringe Sorten gemischt. Diese Vermischung war

bald absichtlich, z. B. eine Zeile Rießling, eine Zeile Traminer und eine Zeile Kleinberger, oder eine Zeile Rießling und eine Zeile Franken, oder sie war zufällig, und die verschiedenen Holzsorten standen im Weinberge planlos durcheinander. War die Vermischung absichtlich, dann glaubte man dadurch entweder einen bessern Wein in reichlicher Quantität zu gewinnen, oder man wollte diejenige Traubensorte, welche nach der Bodenbeschaffenheit die geeignetste wäre, ermitteln, und durch Einlegen rechts und links an die Stelle der andern Sorte bringen. Diese absichtliche Vermischung kömmt auch jetzt noch vor, obwohl man über den Boden, der jeder Traubensorte am besten zusagt, ziemlich im klaren ist. Die Rießlingtraube gewinnt aber täglich mehr an Ausbreitung; denn sie paßt in die meisten Lagen; Traminer wird nur in schweren und nahrhaften Boden; Ruland im leichten, sandigen nicht stark abhängigen gepflanzt; der Kleinberger wird mehr und mehr verdrängt, weil er in den warmen Lagen zu schnell spitz wird; die Frankentraube aber erhält sich zumal in den ungünstigen Lagen. Veltliner kommen wenig mehr vor; Gutedel, Muskateller, Malvasier nur zum Essen als frisches Obst; der Örtlieb, oder kleine Räuschling, der einige Jahre hindurch viel Aufnahme gefunden hatte, ist überall vertilgt worden, weil er zur Zeit der Reife gerne und sehr schnell von der Fäulniß ergriffen wird; mit der Orleanstraube sind mehrere Versuche gemacht worden, aber ohne ein solches Resultat, das ihrer Verbreitung günstig wäre. Jedoch ist bei dieser ein Unterschied zu machen, da die etwas längliche, großbeerige, gelbe Orleanstraube, vor der klein- und rundbeerigen, grünlichen Orleanstraube den Vorzug verdient, denn jene reift besser und früher. Jetzt findet man schon viele Weinberge mit reinem Stocke (Rießling) und allmählig wird ihre Zahl größer, denn im großen Durchschnitte mehrerer Jahre ist diese Traube, vorausgesetzt daß der Boden und die Lage geeignet sind, die vortheilhafteste.

§. 472. Unsere Weinberge werden theils mit eichenen, theils mit tannenen Pfählen beholzt. Noch vor etwa 10 Jahren kannte man nur eichene; seit einigen Jahren werden die tannenen häufiger gebraucht. Wo der Weinberg stockweise gesetzt ist, erhält jeder Schenkel einen, also

jeder Stock zwey Pfähle; wo aber rebweise gesetzt wurde, erhält jede Rebe, die für sich einen Stock bildet, einen Pfahl. Der Durchschnittspreis von 1000 Pfählen aus Eichenholz ist 25—27 Gulden. Jener der Tannenpfähle 14—16 Gulden. Zu einer Fläche von 40 Quadrat-Ruthen werden 1400 Pfähle oder 1024 Pfähle gebraucht; der Preiß läßt sich hiernach leicht berechnen.

§. 473. Der jährliche Holzabgang ist sehr verschieden, nach Lage und Bodenbeschaffenheit des Weinbergs, so wie nach Beschaffenheit der Pfähle. Ein guter eichener Kernpfahl dauert 18—20 Jahre, ein schlechter (Spintpfahl) kaum 10 Jahre; im schweren Boden erhält sich der Pfahl besser als im sandigen, aber er bricht leichter in jenem als in diesem ab. Im Durchschnitte mag der eichene Pfahl 15—16 Jahre, der tannene 9—10 Jahre dauern. Im Durchschnitte kann man für die eichenen 8 für die tannenen 12 Proc. annehmen. Bei einer guten Auswahl und sorgfältigen Behandlung beim Stecken, läßt sich dieser Abgang auf 6 bis 9 Proc. reduciren.

§. 474. Im Frühjahre, zu Ende Februar, spätestens Anfangs März, werden die Weinstöcke, die nach der letzten Weinlese zugehauen wurden, aufgeräumt, und durch saubere Schnitte von allen Auswüchsen, auch von den zunächst an der Oberfläche liegenden Haarwurzeln befreit. Die Rebe, welche zum Tragen bestimmt ist, wird rein von Geizen und Ringeln gesäubert und auf 9—10 Augen zugeschnitten; stehen die Augen sehr dicht, läßt man deren zwölf. Zu dieser Rebe wird gewöhnlich (am Rießlingholze) diejenige genommen, die aus dem ersten oder zweyten Auge der vorjährigen Bogrebe oder des Knöters gewachsen ist; beim Franken, Traminer und Kleinberger wählt man gerne die zweyte oder dritte Rebe; denn man will die Erfahrung gemacht haben, daß der Rießling kurz am Boden gehalten werden muß, wenn er fruchtbar bleiben soll, während die andern Trauben es lieben, etwas höher geführt zu werden. Ist der Schenkel kräftig, so schneidet man außer der Bogrebe noch einen Knöter von zwey Augen, welcher denn für das nächste Jahr wieder gutes Holz liefert.

§. 475. Ist der Schnitt beendigt, so wird gesticKt, d. h. jeder Pfahl auf den Platz gestellt, den er nach der Richtung und dem Schnitte der Bogrebe erhalten muß. Hier hat man den großen Vortheil, daß wenn man rebweise setzt, wenig umgesticKt zu werden braucht, und daher auch weniger Pfähle zerbrochen werden. Wie nahe der Pfahl an den Steck oder Schenkel gesteckt werden darf, wird dadurch bestimmt, ob die Bogrebe hoch oder niedrig aufsitzt, ob der sogenannte Schenkel kurz oder lang, ob die Rebe biegsam und freiholzig oder sehr schwammig und zähe ist. Dicke Bogreben liebt man überhaupt nicht; man schneidet sie lieber weg und läßt nur einen Knöter stehen.

§. 476. Sobald der Saft ins Holz getreten, erste Hälfte April, benutzt man mildes und feuchtes Wetter zum Biegen. Bei trocknem oder gar rauhem Wetter brechen die Reben. Die Kunst des Biegens besteht darin, die Reben so an den Pfahl zu biegen, daß sie a) möglichst nahe dem Boden gebracht werden; b) einen schönen, rundlichen Bogen ohne Ecken bilden, und daß die meiste Biegung so nahe wie möglich am Schenkel gemacht werde. Hohe, ovale Krümmungen sind daher nicht gut; eckige taugen gar nichts.

§. 477. Ist man mit dem Biegen fertig, so wird (Ende April bis Ende Mai) gegraben. Man nimmt dabey gerne auf die Witterungstendenz Rücksicht, denn die Nachtfröste schaden den frischgegrabenen Weinbergen mehr als anderen.

§. 478. Nach dem Graben werden in vielen Weinbergen die üppigsten Schößlinge aufgeheftet, und die stärksten Geizen ausgebrochen; indessen erklären viele Weinbergsbesitzer diese Operation vor der Blüthe nachtheilig, und verrichten sie nach der Blüthe; sie meinen, die herabhängenden Zweige bilden einen natürlichen Schutz für die Blüthen, zumal wenn starker Wind oder Regen einfalle, und während der Blüthe soll man den Stock ganz unberührt lassen.

§. 479. Nach der Blüthe wird mit Heften und Ausbrechen bis zum August fortgesetzt, und auch wohl um diese Zeit das Gipfeln der Stöcke vorgenommen, welches darin besteht, daß man die Rebenschüsse bis zur Pfahllänge abhaut und sonders einkürzt.

§. 480. Hierauf wird gerührt, und nachher der Weinberg vom Unkraute durch Ausrupfen rein gehalten. Einige, jedoch nur sehr Wenige, lassen zum drittenmale graben (denn das sogenannte Rühren ist auch ein Graben, welches jedoch nicht so sorgsam wie das erstemal gemacht wird, sondern sich mehr auf ein Auflockern der Oberfläche beschränkt). Allgemein wird sodann gegen Ende August gegipfelt, und Viele sind auch um diese Zeit noch mit Rühren beschäftigt.

§. 481. Das Ausbrechen ist ein sehr wichtiger Zweig der Weincultur. Am Ausbrechen erkennt man den erfahrnen Winzer. Am besten ist es, wenn dies gleich beim Hervorbrechen der Knospen geschieht, oder wenn die austreibenden Schößlinge im Käs erdrückt werden. Dies ist aber nicht immer möglich; deshalb soll man sich aber eilen, mit dem Ausbrechen fertig zu werden, ehe die Schößlinge holzig werden. Je kleiner überhaupt die Narbe, desto weniger wird der Stock im Wachsthum gestört und desto leichter wächst sie *). Das Ausbrechen ist aber zweierley, entweder am wilden Holze (Stock und Schenkel) oder am zahmen (an der tragenden Bogrebe oder am Knöter).

Im April, sobald die Knospen am Stocke sich entwickeln, fängt man an, am wilden Holze alle Triebe, die nicht dazu bestimmt sind, als Knöter oder Bogreben für das folgende Jahr zu dienen (denn der Rießling trägt auch am wilden Holze), mit dem Daumen abzudrücken, und man fährt damit bis zur Blüthezeit fort, bis keine neue mehr erscheinen. Eben so benutzen viele Winzer diese Zeit auch um die frischen Seitentriebe (Achseltriebe) an den Bogreben, welche nicht im künftigen Jahre tragen sollen, abzudrücken. Mit dieser Arbeit sucht man vor der Blüthe fertig zu werden. Nach der Blüthe, wenn die Traube ausgewachsen ist, und sich hängt (Jacobi-Tag, 25. Juli), fangen Viele an, die Stöcke den Pfählen gleich zu köpfen oder zu stümmeln (gipfeln),

*) Sonderbar! In einigen Gegenden Würtembergs und Badens wird dieß dem Stocke höchst schädlich gehalten, und man würde keinen Winzer dazu bringen, die Nebentriebe abzustreifen oder auszubrechen, er würde glauben sich an seinem Stocke zu versündigen; die späteren Hefte werden das Nähere hierüber geben. Br.

und da hierdurch der Weinstock häufig veranlaßt wird, neue Achseltriebe zu treiben, so werden diese auch wieder ausgebrochen oder abgeschnitten. Obgleich die Meisten so verfahren, so gibt es doch Einige, welche die häufigen Störungen des Wachsthums besonders in einem nahrhaften Boden, wo immer reichliches und kräftiges Holz zu erwarten ist, nicht billigen, und bemerkt haben wollen, daß durch das häufige Ausbrechen der Achseltriebe, so wie das frühzeitige Gipfeln der Stöcke, die neben den Achseltrieben befindlichen Augen, welche wie die Fruchtaugen einen zweifachen Trieb zu ihrer vollkommnen Ausbildung und Tragbarkeit bedürfen, im zweyten Safttriebe oder auch gleich nachher zum Treiben und Hervorbringen neuer Achseltriebe gezwungen werden, deren anliegende Augen nicht mehr so fruchtbar, wie die ersten waren, sind; abgesehen davon, daß daß Zwingen des Stockes, immer neues Holz zu treiben, den Weinberg zwecklos erschöpfen heißt. Diese Letztern nun, wozu auch ich gehöre, beobachten beim Ausbrechen der Achseltriebe eine andere Regel. Am wilden Holze werden alle nicht für das folgende Jahr beyzubehaltenden Schößlinge frühzeitig erdrückt. Am zahmen Holze wird ein Unterschied zwischen denjenigen Schößlingen gemacht, welche im folgenden Jahre zu Bogreben dienen, und welche im nächsten Frühjahrsschnitte wegfallen sollen. An diesen letztern werden die Achseltriebe so frühe als möglich erdrückt; an jenen, nämlich an der zu erhaltenden Rebe, wird nichts gemacht, kein Achseltrieb abgeschnitten oder sonst weggenommen. Sie wächst und bildet ihre Fruchtaugen für das folgende Jahr ungestört aus. Ende August lassen wir gipfeln, wenn kein Nachtheil mehr zu fürchten ist; der Landrath Herr Kontz, ein sehr einsichtsvoller Weinbauer, läßt die für das folgende Jahr vorzubehaltenden Reben auch nicht gipfeln*).

§. 482. Der Grad der Reife ist nicht leicht zu bestimmen, denn die Obstreife, wenn die Traube genießbar ist, ist von der Wein-

---

*) Hierüber wird das 5te und 6te Heft manches Bemerkenswerthe enthalten. Br.

lese noch weit entfernt. Das sicherste Merkmal der Reife ist, wenn die Traube, ohne krankhaft zu seyn, und ohne äußere Einwirkung vom Stiele sich ablößt, und fällt. Dahin darf man es indessen nicht immer kommen lassen, weil zu viel Verlust damit verknüpft ist. Aber dies Fallen giebt uns den Fingerzeig, woran wir den Reifegrad erkennen können, wenn nämlich das unbemerkbare Knötchen, wo die Traube mit dem Stiele zusammenhängt, gelb wird. Außer der Farbe erkennen wir dies daran, wenn die Traube sich an jener Selle leicht und vollständig ablößt.

Da indessen sehr kalte Nächte, anhaltender Regen, Fäulniß, und andere Umstände nicht immer gestatten, diesen Zeitpunkt allgemein abzuwarten, so wird hier denjenigen Weinproduzenten, deren Weinberge eine Ausnahme von dem Lesebann nothwendig machen, gestattet, unter gewissen beschränkenden Vorschriften wegen der Arbeitsstunden, der einzuhaltenden Wege und Benachrichtigung der Nachbarn, Vorlese zu halten. Diejenigen nun, welche wenig Weinberge besitzen, machen bey dieser Gelegenheit ihre ganze Weinlese fertig; andere mehr Begüterte und Einsichtsvollere, lesen blos das, was von Fäulniß ergriffen oder vollständig gezeitigt ist, heraus, und lassen den Rest zur Erhöhung des reifen Grades hängen. Auf diese Weise wird der edelste Wein gewonnen. Bei eintretender Fäulniß ist wohl zu unterscheiden, ob sie eine saure oder süße ist. Jene entsteht ehe die Traube vollständig gezeitigt ist, durch Krankheit, Schloßenschlag, anhaltendes kaltes Regenwetter; diese ist mehr trockener Art und bildet sich durch den Grad überschrittener Reife. Jene soll man so viel als möglich bei der Weinlese entfernen, diese sorgfältig vom Boden auflesen, weil sie bei der Berührung gerne fallen, und in die Bütten sammeln. Ferner soll man bei der Weinlese alle an den Achseltrieben gewachsene Träubchen (Geizen) entfernen, weil sie selten ganz relf werden, und alle vom Froste etwa gedrückten Trauben. Reifen Trauben schadet der Frost nach gemachter Erfahrung nicht, und wenn sie auch in kalter Nacht gefroren, am andern Morgen thauten sie wieder auf, und blieben hell, klar und süß.

§. 483. Zum Abschneiden der Trauben bedient man sich am liebsten kleiner Schnitzmesser (ein gewöhnliches Weinbergsmesser), der nämlichen womit man auch die Reben schneidet *). Ehe man aber die Trauben vom Stocke schneidet, werden zunächst sämmtliche Strohbänder, mit welchen die Reben an den Pfahl und zusammengeheftet sind, abgeschnitten, damit man einestheils die in der Mitte des Stockes hängenden Trauben bequem herausholen kann, und damit anderntheils Frost und Glatteis den Reben, wenn sie frei in der Luft hängen, und sich bewegen können, nicht so viel Schaden zufügen können, denn die Erfahrung hat gelehrt, daß die vom Winde bewegten Reben vom Froste weniger Schaden leiden.

§. 484. Zum Zerquetschen der Trauben gebraucht man hier dreierley Vorrichtungen, die sogenannten Moster-Kolben **), mit welchen die Trauben im Legel zerstampft werden, die Mühle mit 2 Cylindern, und die Tretbütten mit durchlöchertem Boden. Die letzt. wird am häufigsten gebraucht, indessen vermehrt sich die Zahl der Mühlen seit einigen Jahren. Sehr gut ist es, wenn die Trauben, nachdem sie gequetscht sind, sogleich unter die Kelter und dann ins Faß kommen. Sie lange in den Bütten und in Berührung mit dem in der Luft befindlichen Sauerstoffe zu lassen, ist nicht gut. Je schneller man Keltern und in Fässer bringen kann, desto besser. Eine Ausnahme hiervon macht der rothe Wein, der auf den Rappen gähren muß. Indessen wird hier sehr wenig rother Wein gewonnen.

§. 485. Beim Füllen der Fässer muß man Sorge tragen, sie nicht ganz voll zu machen, damit sie bei der eintretenden Gährung nicht überlaufen. Man läßt daher in der Regel in einem Stückfasse einen fingerlangen Raum vom Spunten an abwärts leer. Zwey oder drey Tage nach dem Füllen wird jedem Fasse eine Klappe ***) von Blech aufgesetzt, deren dickes Ende luftdicht in das Spundloch, und deren

*) Siehe erstes Heft — Seesel rc. Fig. 21—22.
**) Siehe erstes Heft Fig. 9.
***) Eine dreyschenklige Röhre.

dünnes Ende einige Zoll tief in einen mit Wasser angefüllten Topf gesetzt wird. Man hat bemerkt, und durch Destillation gefunden, daß nach beendigter Gährung in einem solchen Topfe viel Brandwein enthalten war, und um diesen Weingeist dem Weine zu erhalten, haben Einige den Ausweg ergriffen, statt Wasser, frischen Mast in den Topf zu thun, und diesen alle zwey Stunden in das Faß auszuleeren und mit frischem Most wieder anzufüllen. Es ist gut, wenn während dem Gähren die Kellerlöcher geschlossen gehalten werden, damit die Temperatur etwas warm sey. Ist die rasche Gährung vorüber, dann werden die Klappen abgenommen, und die Spunte etwas schief aufgesetzt, damit die stille Gährung auch ungehindert statt finden könne. Ist diese zu Ende, was man daran erkennt, wenn die Oberfläche des Weins keine Bläschen mehr bildet, und man kein Zischen mehr hört, so wird der Spunt leise aber gerade aufgesetzt; man füllt alsdann die Fässer nach einigen Tagen voll, und setzt den Spunt fest auf. Von nun an wird alle 14 Tage regelmäßig aufgefüllt, bis zum ersten Abstich, der gegen Ende Februar oder Anfangs März erfolgt. Mit dem Auffüllen fährt man regelmäßig fort bis zum zweyten Abstiche, der kurz vor der Traubenblüthe erfolgt, um eine zweyte Gährung, die dem Wein schädlich seyn würde, zu verhüten.

§. 486. Unser gewöhnliches Instrument zum Graben, ist der Karst. Eine Ausnahme davon macht der Herr Landrath Kontz auf seinem Gute, der die auf der Fläche liegenden Weinberge mit einer Pferdehacke, womit man die Kartoffeln zu häufeln pflegt, bearbeitet. Die Pferdehacke hat 3 Schaufeln, nach dem Muster derjenigen, welche zu Hohenheim in dem landwirthschaftlichen Institute v. Schwerz gebraucht werden.

§. 487. Die beste Lage ist diejenige, welche gegen kalte Winde am meisten geschützt ist. In der Regel ist dies die südliche; zuweilen die südwestliche oder südöstliche. Es hängt dies von der Oeffnung der Thäler und den Zugwinden ab. Es gibt indessen auch Weinberge, welche eine nördliche Lage haben, und dennoch einen guten Wein liefern; ein Beweis, daß die Lage allein nicht über die Güte des Weines ent-

scheidet, daß die Beschaffenheit des Bodens dabey eine bedeutende Rolle spielt.

§. 488. Die beste Lage in Kreutznach ist der Schloß- oder Kautzenberg; dann folgt der Belz, der Brückes, Kalenberg und mehrere andere Gewannen, deren Anführung zu weitläuftig würde. Als die vorzüglichsten Lagen an der Nahe verdienen genannt zu werden, Norheim, Münster an der Nahe, Laubenheim, Winzenheim, Roxheim. Indessen bieten auch die Orte Traisen, Münster am Stein, Niederhausen, Bretzenheim, Langenloesheim, Eckenroth*) einige ganz vorzügliche Proben von Wein dar, welche in besonders günstigen Lagen wachsen.

§. 489. Die Stärke der Abdachung ist sehr verschieden, indessen keine über 30°, so weit mir die Lagen bekannt sind, vorhanden.

§. 490. Ueber das vorherrschende Unkraut kann ich nichts Bestimmtes äußern; es hängt dies von der Beschaffenheit des Düngers ab, und der an die Weinberge gränzenden Urbarien. In jedem Orte ist es verschieden. Quecken, Flechtgras, Stechapfel und Disteln sind die schädlichsten und schwierigsten zu vertilgen.

§. 491. Der gewöhnliche Dünger ist Stalldünger; der beste unter diesem Rindviehdünger. Pferdedünger ist lange nicht so zuträglich und wird am liebsten in kalten Feldern oder Lagen verwendet. Strohdünger ist besser als Laubdünger; indessen ist die Heide auch ein gutes Surrogat des Strohes, wenn man durch häufiges begießen mit Jauche ihre Zersetzung befördert. In steinigten oder kieshaltigen Weinbergen wird abwechselnd mit Grund, Rasen und Stalldünger, bald vermischt, bald pur und unvermischt gedüngt. In schweren, lettenhaltigen Boden verwendet man gerne Brandweintrester, Lohe, Seifensiederasche. Lumpen wurden wenig gebraucht. Sie sind zu hitzig; eben so werden Haare wenig gebraucht, weil sie zu heftig

---

*) Alle diese Orte haben fast durchgehends die einschenkliche Halbbogen-Erziehung, wie hier bei Kreutznach angegeben. Br.

wirken, und weil man eine Entkräftung des Stockes durch Ueberreitz fürchtet. Dagegen sollen einige Versuche mit Oehlkuchenmehl ein sehr günstiges Resultat geliefert haben. Auch mit Knochenmehl wurden einige Versuche gemacht, sie finden aber keine Nachahmung, und es bleibt unentschieden, ob die Qualität Mehl schlecht oder die Verwendung unpassend und unrichtig war*).

§. 492. Gedüngt wird in der Regel alle drey Jahre, und zwar wird in der Regel der Dünger in Gruben geworfen, welche etwa 6 Zoll oberhalb des Stockes ausgehoben werden. Am besten geschieht dies vor oder im Winter; nach eingetretenem Safttriebe düngt man nicht gerne mehr. Indessen hat dieses Düngen an dem Stock mancherlei Nachtheile. Der Weinstock wird leicht durch die von der Gährung des Düngers erzeugte Hitze beschädigt, brandig oder krebsartig; und tritt nicht hinreichende Feuchtigkeit hinzu, so verkohlt der auf einen Klumpen geworfene Dünger, ohne sich vollständig zu zersetzen. Daher sind schon Einige auf den Ausweg gekommen, im Winter, nachdem der Weinberg zugehauen ist, zwischen die Zeilen den Dünger zu streuen, und ihn bis zum Frühjahre der Berührung mit der freyen Luft ausgesetzt zu lassen, weil er dadurch nur gewinnen kann**). Im Frühjahre wird er dann durch die Erde beim Aufräumen der Stöcke von beiden Seiten bedeckt und gegen das Austrocknen geschützt, bis er späterhin durch das Graben mit der Erde vermischt wird. Sieht man, daß ein Weinberg an einzelnen Stellen an Magerkeit leidet, so pflegt man die Zeile auf 18 Zoll auszuheben, und den Graben mit einer Mischung von verweßtem Rasen oder guter Erde und Stalldünger auszufüllen, wodurch der Stock neues Leben und neue Kraft gewinnt. Die Versuche mit Oehlkuchen wurden gemacht, indem man etwa ein

---

*) Dies ist eine sehr wichtige Bemerkung.

**) Diese Behandlung ist auch weit vorzuziehen; im dritten Hefte werde ich meine Ansichten über das Düngen in einzelnen Gruben an dem Stocke, so wie überhaupt über die Wirkung des Düngens weitläufig aussprechen.

Pfund des Mehls in eine oberhalb des Weinstockes gemachte Grube legte, und diese zudeckte*).

§. 493. Die abgebrochenen Laubspitzen werden grün und auch getrocknet zum Viehfutter verwendet. Man findet aber schon hin und wieder Weinbauern, wozu ich auch gehöre, welche das abgebrochene oder ausgebrochene Laub als Düngungsmittel dem Weinberge wieder zuwenden.

§. 494. Der Verkaufspreis der Weinberge läßt sich durchschnittlich nicht angeben; er ist verschieden nach Bodenbeschaffenheit und Lage, und wechselt zwischen 100 und 500 Rthlr., das Viertel zu 40 Quadrat-Ruthen.

§. 495. Das Alter der Weinberge ist ebenfalls sehr verschieden, nach der Beschaffenheit des Bodens und der Anlage, und steht zwischen 20 und 80 bis 100 Jahre. Das hohe Alter erreichen sie indessen nur im besten Lettenboden; wo der Boden weniger nahrhaft ist, werden sie nur 50—60, im Kiesboden und Sandboden 20—30 Jahre alt.

§. 496. Der Durchschnitts-Ertrag eines Morgen Weinstocks, im vollen Herbste, ist 4 Zulast oder 16 Ohm. Indessen ändert sich dies auch wieder nach Bodenbeschaffenheit und Traubensorte. Kleinberger und Franken, Veltliner und Fleischtrauben (Malvasier) geben mehr; Rießling, Traminer, Ruland weniger. Der Lehm- und Lettenboden ist tragbarer als Kies und Sandboden.

§. 497. Die Baukosten kann man im gewissen Durchschnitt zu 32 fl., per Morgen zu 160 Ruthen annehmen. Es wird freilich auch wohlfeiler gebaut, aber da wird auch schlechte Arbeit gemacht.

§. 498. Der Taglohn eines Weinbergs-Arbeiters ist sehr verschieden, und steigt von 21 kr. zu 30 kr. Seit zwey Jahren, wo die Brodpreise so hoch stehen, wird 27—30 kr. bezahlt. Kost wird

*) Dies ist sehr fehlerhaft, man bedenke doch immer, daß die Wurzeln sich nach allen Seiten ausbreiten. Br.

nicht gereicht. Eine Weibsperson erhält täglich 18 kr. zum Dünger, Grund oder Stein tragen, zum Heften 2c.

§. 499. Das Tausend Blindreben kostet bald 2 fl., bald 2 fl. 30 kr., bald noch mehr. Das hängt auch davon ab, ob viel oder wenig Nachfrage ist, ob der vorhergegangene Winter Schaden gethan hat, oder nicht.

§. 500. Das Decken der Reben ist hier nicht üblich. Indessen hat Herr Landrath Kont damit einen Versuch in seinem Weinberge gemacht, und die Reben vermittelst Haken, welche von den abgeschnittenen Reben gefertigt wurden, an den Boden in die Erde festgeheftet, und sie nachher mit Erde zuhauen lassen. Nachfolger hat dies noch nicht gefunden.

§. 501. Zwey Schuhe ist der geringste Raum, den Jeder neben der Gränzzeile liegen lassen muß.

§. 502. Die gesammte Morgenfläche unserer Weinberge im Nahegau oder an der Nahe mag 4500 betragen. Ganz genau läßt es sich aber nicht angeben, weil durch die neuen Anlagen jedes Jahr der Bestand sich ändert.

Das obere Nahethal.

§. 503. Diese Gegend, welche den Distrikt von Sobernheim — 3 Stunden von Kreuznach — bis Oberstein am Hundsrück; ferner einen Theil des Glanthales nebst einigen kleinen Seitenthälern in sich begreift, trägt in Bezug auf den Weinbau einen ganz eigenthümlichen Karakter an sich; der in unsern deutschen Gauen wohl nirgendswo mehr vorkommt.

§. 504. Es ist nämlich die Heckenwingert-Erziehung, eine ganz eigenthümliche Erziehung, die zwar die denkbar einfachste im Weinbaue ist, die aber auch als eine sehr vernachläßigte Behandlung zu betrachten ist, und bey einiger sorgfältigeren Pflege mehr Ertrag und sicher auch noch besseres Produkt erzeugen würde. Die spätere Be-

schreibung wird zeigen, daß bey dieser Erziehung ein ununterbrochenes Netz über den Boden ausgespannt wird, das, wenn es sich belaubt, den Boden so überdeckt, daß wenig Sonne auf den Boden eindringen kann, daher der Boden immer feucht bleibet, und in nassen Jahrgängen eine sehr nachtheilige Einwirkung statt findet.

§. 505. Das Hauptprinzip bey dem Weinbaue, die Erwärmung des Bodens durch die einfallende Sonnenstrahlen, ist also hier fast ganz außer Acht gelassen, daher auch die verspätete Reife der Trauben, die ich da im Verhältnisse zu dem unteren Nahethale antraf, wo durch geregeltes Aufbinden der Reben, die Einwirkung der Sonne kräftiger folglich auch wohlthätiger ist. Zwar will man hier behaupten, daß in heißen Jahrgängen bey der Beschaffenheit des Bodens die Trauben trocken welk würden, wenn der Boden durch gehörige Beschattung nicht feucht gehalten würde, allein wenn man der Sache näher auf den Grund gehet, so wird man finden, daß diese Angaben, die vielleicht blos auf einige Fälle sich gründen, in die Categorie so mancher Orts- oder Localgebräuchlichkeiten fallen, die bey rationeller Beleuchtung gar manchem Tadel unterliegen.

§. 506. Ich gehe nun zur näheren Bezeichnung dieser Erziehung über, in der Folgenreihe, wie ich sie bisher beobachtet habe.

§. 507. Der Boden dieser Gegend ist theils vulkanisch, theils neptunisch. Diese Verschiedenheit des Bodens beweißt allemal, daß die Erziehung der Heckenwingerte nicht durch die Lokalverhältnisse hervorgerufen worden, sondern daß sie blos der Umgebung eigenthümlich ist, die nun einmal dieser Behandlung huldiget. Indessen wird in neuerer Zeit, wo man dem Weinbaue mehr Aufmerksamkeit schenkt, namentlich bey Kirn, auf einer Stelle, die größtentheils Lehmboden hat, die Heckenwingert-Erziehung verlassen, und zur Halbbogen-Erziehung übergegangen. Bei Monzingen, dem renomirtesten Weinorte der Heckenwingerte, sollte man wohl denken, daß diese Erziehung durch die Bodenverhältnisse bedingt worden wäre. Denn hier ist ein Berg, den man den Niederberg nennt, und der eine Höhe von etwa 300 Fuß

hat, der lediglich aus einer Breccie von kleinen Trümmern aus Thonschiefer und weißem Quarz durch Thon gebunden bestehet. *)

§. 508. Dieser ganze Berg, der von unten bis oben zu Weinbergen angelegt ist, bestehet gleichsam aus lauter zusammengebackenen Kiesel- und Thonstücken, eine wahre Nagelflue, gerade wie wenn man aus einem Flusse die Geschiebe (Kieß) auf einen Haufen bringt, die durch die Zeit endlich zusammenbacken, und zu einer mehr oder weniger festen, steinartigen Masse werden. Diese Masse nun, welche manchmal so hart ist, daß sie mit dem Pickel aufgehauen werden muß, manchmal auch wieder leichter zu bearbeiten ist, bildet den Bauboden der Weinberge, welcher vermöge seinem Mangel an Erde dem Weinstock auch ein kümmerliches, selten ein üppiges Wachsthum bietet, daher auch wenig wucherndes Unkraut die Weinberge belästiget. Die Leute nennen diesen Boden, der ganz grünschwarz aussiehet, Schieferboden; übrigens ist die Masse nicht lagenweise aufgeschichtet, sondern derb, aber sein Hauptbestandtheil ist grüner Thonschiefer.

§. 509. Ein anderer großer Theil des Weinbaues dieser Gegend ruhet auf vulkanischem Boden, theils aus Grünstein, theils aus Mandelstein bestehend, und gehört zu den Basaltgebilden. Ein dritter Theil des Weinbaubodens besteht aus Sandstein, d. h. Produkte dessen Verwitterung.

§. 510. Bey Anlegung junger Weinberge wird der Boden gerottet, und zwar in den Bergen 3 bis 3½ Fuß, in den flächeren Lagen oft auch nur 2½ Fuß tief. Hierbey werden öfters die Blindreben sogleich mit eingerottet, größtentheils aber werden sie nach dem Rotten auf folgende Art gepflanzt.

---

*) Diese Breccie bestehet lediglich aus den Trümmern des den Hundsrück bildenden Urthonschiefers, und scheint durch gewaltige Zerstörung eines Theiles desselben sich gebildet, und durch Wasserfluthen hierhergeführt, sich aufgelagert zu haben; überhaupt scheinen früher hier schreckliche Naturgewalten geherrscht zu haben, wenn man die ungeheuren vulkanischen Massen, die sich mit den neptunischen Gebilden mengen, etwas näher betrachtet.

§. 511. Die Blindreben werden auf 2 auch 2½ Fuß Länge zugeschnitten, und dabey so, daß der Wulst unten wegfällt.

§. 512. Bey dem Pflanzen wird alle 3 Fuß im Quadrate mit einem Setzeisen, wie es im dritten Hefte gezeichnet ist, ein Loch in den Boden gestoßen, und darin eine Rebe gestellt. *) Manche lassen das Loch mit trockener Erde zülaufen, manche aber setzen auch ohne Zuthun fremder Erde, und stoßen blos neben der Rebe nochmal das Eisen in den Boden, wodurch das frühere Loch zufällt, und die Rebe anschließt. Bey dieser Methode bleiben aber oft viele Reben aus, die aber nicht nachgebessert werden, sondern man legt später einen Schenkel auf die Lücke, um diese damit zu bekleiden. Dieß giebt oft Veranlassung, daß Schenkel von 6—8 Fuß auf dem Boden ausgestreckt liegen, so daß wenn man einen solchen am Ende aufhebt, man eine ganze Strecke am Weinberge bewegen kann. Hiezu ist aber noch zu bemerken, daß das Feld nicht in regelmäßige Quadrate abgezeilt wird, sondern daß man die Reben blos nach Schritten, oder nach einem hingelegten Maaße pflanzt, wobey sich bald eine gewisse Unregelmäßigkeit einstellet. Eine völlig regelmäßige Pflanzung wäre aber auch hier eine unnöthige Sache, indem ja doch keine regelmäßige Behandlung statt findet.

§. 513. Der Rebsatz ist durchgehends Rießling, nur wenige Elblinge finden sich hie und da eingestreuet.

§. 514. Wenn ein Weinberg mit Reben bepflanzt ist, so werden dieselben 2 Jahre lang auf 1 bis 2 Augen abgeworfen, im dritten Jahre läßt man 3 bis 4 Knöter (Zapfen) von 2 Augen stehen, und im vierten Jahre schneidet man an jedem Knöter eine Erdrebe (Bog-

---

*) Das Einrotten der Reben finde ich hier weit zweckmäßiger, als das Pflanzen durch das Setzeisen. Bei ersterem Verfahren legt sich der Boden allmählig fest an die Rebe, wodurch sie mehr Wurzel ziehen kann; bei letzterem Verfahren bilden sich aber sehr viele Stellen, wo die Steine sich nicht so an die Reben anschließen können, folglich viele hohle Stellen entstehen, wo keine Wurzelbildung beginnen kann, und wo solche Stellen gar oft Schimmel ziehen.

rebe) von 4 bis 5 Augen an, nebst einigen Knötern am Kopfe des Stockes. Gewöhnlich stehet diese Erdrebe ziemlich gerade in die Höhe oder auch nur etwas schief, sobald sie aber im Sommer sich belaubt, und Trauben ansetzt, so wird sie durch ihr eigenes Gewicht niedergesenkt, so daß sie bis Spätjahr fast dicht auf den Boden zu liegen kommt.

§. 515. Im fünften Frühjahre wird dann eine der vorderen Reben bis auf 4 — 5 Augen, und die hinteren Triebe auf 2 Augen zu Knöter angeschnitten, wodurch sich schon kleine Schenkel bilden, welche man hernach so auf den Boden hinlegt und austheilt, daß jeder Schenkel oder Rebe einen leeren Raum ausfüllt, wie (Fig. 34) genug verständlich macht.

§. 516. So wird in den folgenden Jahren fortgefahren, und nur immer Sorge getragen, daß die Lücken auf dem Boden gehörig gedeckt werden. Oft trifft sich der Fall, daß nach mehreren Jahren die Schenkel auf mehrere Ellen ausgedehnt werden müssen, zumal wenn hie und da ein Stock absterben sollte. Tritt aber der Fall ein, daß durch besondere Unfälle z. B. Frost rc., zu viele Lücken entstehen sollten, so werden mehrere der vordern Reben in den Boden gelegt, so daß diese wieder neue Stöcke bilden, wodurch der Weinberg wieder verjüngt und viele Jahrzehnte hindurch auf diese Art erhalten wird.

§. 517. Manche, besonders in flacheren Lagen, lassen auch die Weinberge ganz abgehen, und bepflanzen hernach den Platz mit Klee, der später wieder untergerottet wird.

§. 518. Die Sommerbehandlung ist die einfachste die nur angetroffen werden kann, nämlich es wird gar nichts in den Weinbergen gethan, weder ausgebrochen noch abgeschnitten, sondern alles dem freien Wachsthume überlassen. Da der Boden, der besonders in der Gegend von Monzingen größtentheils aus Steinen bestehet, wo wenig Baugrund vorhanden ist, wenig Triebfähigkeit hat, so ist das Wachsthum nicht sehr üppig wie an andern Orten. Man kann sich leicht denken, daß der größte Theil der grünen Lotten kaum 2 Fuß

hoch wird, und 3 bis 4 Fuß Höhe schon unter die Ausnahmen gehört, selbst die Elblinge, die sonst immer stärkeres Holz treiben, bleiben hier ebenfalls in demselben niedern Verhältnisse.

§. 519. Dadurch, daß in den Weinbergen nichts abgeschnitten, d. h. abgegipfelt wird, erhalten dieselben ein eigenes lichtgrünes Colorit, wie man nirgends dasselbe antrifft. Die Ursache davon liegt darin, daß die Spitzen der Reben in die Höhe stehen, die gewöhnlich lichter grün, als die untern Blätter sind. Wunderschön nehmen sich einzelne Weinlagen in der Ferne aus, wie z. B. bey Mettersheim, wo drey Weinlagen in südlicher Neigung an einem Berge sind, und fast allenthalben mit Wald eingeschlossen werden. Das lichte Grün dieser Parthien wechselt so anmuthig mit dem dunkeln Grün seiner Umgebungen, daß man glaubt, diese Parthien seyen gleich Mosaik in die Landschaft eingelegt. Zu bemerken ist hiebey, daß man bey den Weinlagen von Mettersheim, Monzingen rc., keine Gränze eines Nachbars siehet, weil alles in einander gewachsen ist, sondern das Ganze wie eine gelbgrüne Matte aussiehet, was höchst seltsam dem Auge scheint, das gewöhnt ist, richtige Begränzungen in den Weinbergen zu sehen. So z. B. durchging ich den Niederberg bey Monzingen, der wohl eine Ausdehnung von einer halben Stunde haben mag. Mit Recht kann ich sagen, daß ich auf dieser ganzen Ausdehnung nicht eine bestimmt gezogene Gränze eines Nachbars antraf, so daß man veranlaßt wird, zu glauben, die ganze Weinlage gehöre nur einem Besitzer; eben so ist bey den Weinlagen bey Mettersheim, wo nicht ein Streifchen unbebautes Land dieselben durchziehet oder deren Einfärbigkeit störet. Dagegen ist es in andern Orten gegen Kirn bis Oberstein wieder anders, indem man durch viele zwischenliegende Bau- und Brachfelder, auch Kleestücke, die zu neuen Anlagen bestimmt sind, die Begränzungen deutlich genug siehet. Daraus, daß an den benannten Orten die Weinlagen so unterbrochen sind, geht hervor, daß hier die Weinberge nicht ausgehauen, und wieder neu eingelegt werden, sondern daß sie, wie früher angegeben, durch Einlegen neuer Reben unterhalten werden.

§. 520. Die Trauben-Quetschung und Most und Weinbehandlung ist der des untern Nahethales, z. B. Kreutznach, ziemlich gleich, daher ich dieß nicht wiederholen will.

§. 521. Die Boden-Behandlung ist hier eben so einfach wie die ganze Behandlung. In der Umgegend von Monzingen, besonders wo die bezeichnete Breccie der Weinbauboden ist, wird der Boden nur einmal im Jahre bearbeitet. Man hat hiezu einen Karst, dessen Zinken oder Zähne 2 Fuß lang und unten spitz sind (siehe Fig. 35). Hiemit wird der Boden im April blos aufgelockert, nicht umgebrochen, wie an Orten des regelmäßigen Weinbaues. Diese langen Zähne sind deshalb nothwendig, daß man zwischen den auf dem Boden ausgespannten Netze durchfahren, und so den Boden auflockern kann. Sonst wird im Sommer nichts mehr mit der Haue gearbeitet. Sollte sich gegen den Herbst etwas Unkraut zeigen, was bey dem erdelosen Boden wenig der Fall ist, so wird es zwischen den Reben mit der Hand ausgerupft.

§. 522. Das Unkraut ist: Wintergrün (Mercurialis annua), Kreutzkraut (Senecio vulg.) und Sauerampfer (Rumex acetosella).

§. 523. Diese Weinberge werden selten oder gar nie gedüngt, und werden gleichsam nur durch das bischen Thon ernährt, das als Bindungsmittel für die Breccie dient. Daher das schwache Wachsthum.

§. 524. Indessen scheint gerade dieser magere Zustand des Monzinger Berges den Ruf des dortigen Weines zu begründen, der deshalb auch so hoch im Preise stehet und mit zu den besten Weinen an der Nahe gehöret. Wenigstens behauptet er den ersten Rang unter den Heckenweinen, die äußerst feurig sind, und deshalb den hocherzogenen weniger feurigen Moselweinen vorgezogen werden.

§. 525. In anderen Orten, wo der Boden mehr Baugrund hat, wird dagegen des Jahres zweymal der Boden gebauet, nämlich im April und August. Auch wird an mehreren Orten gedüngt alle 3 bis 6 Jahre, und zwar in kleinen Gruben oberhalb dem Stocke. Wie es

an so vielen Orten ist, so spricht sich auch hier kein gleichbleibender Karakter in der Behandlung der Gegend aus, um so mehr, da der Boden so verschieden ist.

§. 526. Indessen ist doch nicht zu verkennen, daß diese Art Weinbau, wenn sie gleich den andern Erziehungsarten im Ertrage nachstehet, dennoch dem Weinbauer mehr Vortheil bringt, als solche Behandlungen, wo man mit Arbeiten im Weinberge das ganze Jahr nicht fertig werden kann; erstlich erspart man die Auslage für Holz, zweitens wird durch den wenigen Arbeitslohn vieles das Jahr hindurch gewonnen, drittens kann der Mann seine Zeit zum übrigen Feldbaue oder sonstigem Gewerbe benutzen, wobey er sicheren Verdienst hat, wogegen der Weinbauer in anderen Gegenden mehrere Jahre für Arbeit nebst Holzauslagen verschwendet, ohne Ertrag zu haben, was bey den so oft eintretenden Fehljahren statt findet. Vielleicht ließe sich hier an Stellen, die nicht sonderlich steil sind, der Bockschnitt mit Vortheil anwenden; der Zweck, die Nähe des Bodens, würde dabey erhalten, und durch einige oder öftere Auflockerung des Bodens würde mehr Fruchtbarkeit und erhöhte Reife der Trauben hervorgebracht, auch würde in nassen Jahrgängen die Fäulniß weniger um sich greifen, als hier der Fall ist, wo der Boden nicht gehörig abtrocknen kann.

Das Moselthal.

§. 527. Wenn man den Schlußpunkt der Weinproduktion des Nahethals — Oberstein — erreicht hat, wo die Natur dem Wanderer die interessantesten, pittoresken und grotesken Parthien, die man nur in der Schweiz noch treffen kann, darbietet, wo für den Mineralogen das Interesse sich jeden Augenblick steigert, für den Oenologen dagegen allmählig verliert, so muß man, um wieder in ein neues Weinthal, das Moselthal, zu gelangen, eine höchst unwirthbare, rauhe und sterile Gegend durchwandern, die man den Hundsrücken nennt; eine lange, hohe Gebirgskette, die vom Rheine (zwischen Bingen und

Coblenz) sich gegen Frankreich hinziehet, und fast durchgehends aus Urthonschiefer bestehet, und auf seinen Scheitelpunkten mit Sandstein überlagert ist. Hat man diese überschritten, so bietet sich dem Auge ein eigener Karakter einer Landschaft dar, die mit der nahe gelegenen Eifel *) ein wirklich wellenförmiges Hochland bildet, das sich durch sein rauhes Clima, oft kümmerliches Wachsthum der Pflanzen, und häufige Unfruchtbarkeit des Bodens besonders auszeichnet. In diese Landschaft nun, hat sich die Mosel in höchst schlangenförmigen Windungen ein tiefes Bett gegraben, und ein mehrere hundert Fuß tiefes Thal gebildet, das durch ein weit milderes Clima, und besondere Fruchtbarkeit, im Contraste mit seiner Umgebung, sich auszeichnet. **)

§. 528. Wenn man von dem unfreundlichen Hundsrück herabsteigt, und sich dem Moselthale nähert, das tief und enge durch ein mächtiges weit ausgedehntes Thonschieferlager sich durchwindet, so wird man höchst angenehm überrascht durch den Anblick des höchst fruchtbaren Weinthales, das der blaue Spiegel der Mosel durchziehet. Der angenehme Eindruck, den das an sich schon interessante Thal hervorruft, wird noch besonders dadurch erhöhet, daß man aus einem rauhen Clima, wo die Vegetation oft nur kümmerlich erscheinet, und wo

---

*) Ein waldiges Hochland zwischen Coblenz, Trier und Luxemburg gelegen. (S. die Gebirgskarte von Steininger 1822.)

**) Ein Beweis, in welcher Culturfähigkeit sich ein großer Theil des Bodens der höher gelegenen Punkte befindet, ist dieß, daß viele Felder nach mehrjährigem Ertrage unfruchtbar werden, worauf man sie mehrere Jahre brach liegen läßt, damit sie sich mit Rasen überziehen, man nennt dies Schiffelland; darauf wird im Sommer der Boden in großen Stücken aufgehauen, diese werden auf kleine Haufen so zusammengestellt, daß überall die Luft durchstreichen, und sie austrocknen kann. Gegen das Spätjahr, wenn die Erdklumpen ziemlich lufttrocken sind, werden Reiserbündel in die Zwischenräume gesteckt, und angezündet. Durch diese Procedur wird nun dem Boden neue Fruchtbarkeit gegeben. Trifft sich der Zufall, daß mehrere solcher Felder in einem Tage zugleich angezündet werden, wo kein Wind wehet, so überziehet sich das ganze Thal mit einer dichten Rauchwolke.

die Erndte oft kaum den sechsfachen Körner-Ertrag liefert, mit einem Male in ein lachendes, fruchtbares grünes Thal herabsteigt, in welchem ein mildes Clima herrscht *), und dessen südliche Wandungen alle mit Weinreben bedeckt sind.

§. 529. Das Moselthal, dessen Naturschönheiten von so Wenigen eigentlich gekannt sind, bietet dem Besucher so viel Erhabenes dar, daß er unwillkührlich von Bewunderung hingerissen wird, die ihm die lieblichen jede Stunde sich ändernden Bilder hervorrufen. Wer besonders nicht an den Anblick der Schieferdächer gewöhnt ist, die hier jede Bauernhütte, in anderen Gegenden aber nur Palläste schmücken, der findet in solchen Bildern etwas Erhabenes, etwas Anziehendes, und seiner Phantasie entkeimt ein gewisser Begriff von herrschendem Wohlstande, daß man sich in eine andere Welt versetzt zu seyn glaubt, wo besondere örtliche Vorzüge ein höheres Leben andeuten. Solche Mannigfaltigkeit von malerischen Ansichten, von lieblichen Bildern, die alle kurz abgeschlossen, sich jeden Augenblick in ihrer Form verändern, reihen sich aneinander wie eine Bildersammlung, die dem Naturfreunde in jedem Bilde neuen Genuß bieten.

§. 530. Dieß waren meine Empfindungen, als ich mich dem Moselthale näherte, das mir wie ein Zauberbild erschien, und mich gegenüber dem Braunenberge befand, der den edelsten Wein an der Mosel liefert. Dieser auf der linken Flußseite dem Dorfe Dusemont gegenübergelegene Berg von etwa 150 Fuß Höhe und kaum ½ Stunde Länge zeichnet sich vor so vielen Weinlagen an der Mosel dadurch aus, daß er ganz isolirt in dem etwas erweiterten Thale liegt, welches wohl einen besonders vortheilhaften Eindruck auf die klimatischen Verhältnisse dieses Punktes ausübt, indem hier die Sonne größeren Wirkungskreis hat, sich hier mehr Wärme ansammeln kann, und dadurch eine mildere Temperatur sich bildet, die der Trauben-Entwicklung so sehr Bedürfniß ist.

*) Wenn auf der Hochebene die Winde noch so lästig ziehen, so ist in diesem Thale gewöhnlich eine milde ruhige Luft, wodurch die Wärme sich ungehindert gesammelt halten, und ein günstiges Clima bilden kann.

§. 531. Da sich in dem ganzen Moselthale, von Trier bis Coblenz ein ziemlich gleichförmiger Karakter fast in jeder Beziehung ausspricht, so will ich auch das, was den Weinbau mit seinen Beziehungen betrifft, hier nur generell, nicht wie bisher nach einzelnen Orten, angeben, um nicht zu weitläufig zu werden; ich verfolge daher meinen früher angenommenen Bearbeitungs-Plan.

§. 532. Der allgemeine Karakter des Moselthales ist, daß es sich in einer Tiefe von 2 bis 300 Fuß, und wohl noch mehr, in unzähligen Krümmungen durch steil anstehende Felsparthien, Weinberge und Buschwälder durchschlängelt. Die Wände des Thales sind fast allenthalben steil, und schroffe mehrere hundert Fuß hohe Felsparthien und Felswände sind kein seltenes Vorkommen. Diese Wände treten gewöhnlich so nahe an das Flußbett hervor, daß gar oft kaum ein Leinpfad für die Pferde, welche die Schiffe aufwärts ziehen, vorhanden ist; eben deshalb ist auch längs dem Flusse keine fahrbare Straße, wie bey andern Flüssen ähnlicher Größe, sondern aller Verkehr ist lediglich auf die Wasserstraße beschränkt; aus diesem Grunde sind auch viele Ortschaften ganz nahe an das Ufer gebauet, was zu Cochem, diesem gewerbreichen Städtchen, besonders auffallend ist, das sich in langer Linie längs dem Ufer hinziehet. Manchmal erweitert sich auch das Thal auf mehrere hundert Schritte, oder es eröffnet sich ein kleines Seitenthal, aus dem ein Bach oder Nebenflüßchen hervorquillt. Solche Stellen sind gewöhnlich mit Ortschaften besetzt, die das bischen flachen Boden sorgfältig zu Wiesen und Gartenbau auch Obstpflanzungen benutzen, wodurch solche Parthien, die denn so häufig mit dem Wild-romantischen abwechseln, ungemeinen Reiz für das Auge erhalten. Sonderbar ist's, daß fast alle Moselbewohner den ihnen nöthigen Akkerbau auf den ihnen im Rücken liegenden Hochebenen betreiben müssen, wo gewöhnlich rauhes Clima, und mitunter unfruchtbarer Boden ist, zu dem man größtentheils mit Beschwerlichkeit nur gelangen kann.

§. 533. Wie schon angegeben, bestehen alle Wände des engen Flußthales theils aus Weinbergen, theils aus niederem Walde, theils aus unfruchtbaren Felsparthien. Diese drey Verhältnisse wechseln oft

in jeder Stunde, was den Landschaften ein so malerisches Ansehen, ein so freundliches Colorit giebt, wie man es nur selten an einem Flusse antrifft, außer auf der Strecke von Bingen bis Coblenz, welche Parthien mit denen der Mosel viel Aehnlichkeit haben.

§. 534. Durch die Menge der Krümmungen, welche der Mosel so eigenthümlich sind, bilden sich natürlich eben so viele Expositionen, je nachdem der Fluß seine Wendungen macht. Fast alle durch dies Verhältniß hervortretende südliche und südwestliche Expositionen sind längs der ganzen Mosel mit Weinreben bepflanzt, wodurch sich leicht erklären läßt, welche Menge Wein hier gewonnen werden muß, wenn bey einer Ausdehnung von 28 bis 30 Stunden eine Menge solcher Expositionen hervortreten, die an manchen Stellen, wie bey Zeltingen, Wahlen und Graach, eine Längenausdehnung von einer starken Stunde, auf dem rechten Moselufer, bey Brauneberg, Pisport und Winingen in einer Ausdehnung von etwa einer halben Stunde auf dem linken Moselufer, dagegen bey den meisten Orten, wovon Winterich, der Oligsberg, Minheim und Thron, ferner Uerzig, Erden, Traben und Lösenich, Berncastel, Cuß, Neumagen, Grünhausen, Trarbach und mehrere ꝛc. sich auszeichnen, oft nur eine Ausdehnung von 1 Viertelstunde und noch viel weniger haben, je nachdem die Flußkrümmungen stärker oder schwächer sind. Eben deshalb tritt auch gar zu oft der Fall ein, daß viele Orte ihre Weinberge theils auf dem rechten, theils auf dem linken Ufer haben, die wie abgerissene Parthien zwischen niederm Walde und öden Felsparthien liegen. Wie schon gesagt, sind nur die südlichen Wände im Culturzustande, dagegen alle nördlichen längs der ganzen Mosel mit Wald bewachsen, was der Mosel den eigenthümlichen Karakter giebt, daß Weinberge und Wald sich so oft neben einander befinden und in so häufiger Abwechselung erscheinen, wodurch die Bilder und Ansichten in angenehmer Farbenwechselung sich so malerisch hervorheben.

§. 535. Die Abdachungen längs der ganzen Mosel sind durchgehends steil, so daß sie zwischen 20—40 Grad wechseln. Bey

Pisport haben sie eine der geringsten, beym Brauneberg eine ziemliche Strecke von 30 und mehr, bey Winningen aber unter allen die stärkste Abdachung die wohl bis zu 45 Grad und darüber steigt. Letzterer Ort hat das Eigenthümliche, daß er die steilsten und schwächsten Abdachungen längs der Mosel hat; denn hier erhebt sich das Ufer bis zur schwindelnden Höhe, und flächt sich mit einem Male so schnell ab, daß das Städtchen, etwa eine halbe Stunde unter der angegebenen Weinlage gelegen, schon ganz flach liegt, so wie die unterhalb demselben gegen Coblenz zu gelegenen Weinberge, die man eigentlich nur noch Weinfelder nennen kann, im Vergleiche zu den übrigen Weinlagen des Flußthales.

§. 536. Die eben berührte Weinlage mit südlicher und südöstlicher Exposition, und etwa 300 Fuß Höhe, erhebt sich unmittelbar gleichsam aus dem Wasserspiegel hervor, und steigt in abgebrochenen Terassen, die auf mächtige Felsblöcke gestützt sind, so steil zu dieser bedeutenden Höhe empor, daß dem vorüberfahrenden Wanderer unbegreiflich scheint, wie diese einzelnen Parthien zwischen Felsen zerstreuet, und oft gar nicht zusammenhängend, nur bebauet, oder mit Dünger u. dgl. versehen werden können, da sie gar nicht mit einander in Verbindung zu stehen scheinen, allein die Kunst hat alle Hindernisse der Natur besiegt. Diese sonst unzugängliche Felsparthie wurde nämlich durch Ingenieure, die in Coblenz lagen, und deren Chef durch den Ortsvorstand von Winningen gewonnen wurde, in einem Winter der 1890ger Jahren nach den Regeln der Kunst bearbeitet, durch Pulver gesprengt, und durch viele helfende Hände so bearbeitet, daß das ganze nun eine vortreffliche Weinlage bildet, die durch Kunst und Menschenhände der Natur gleichsam abgetrotzt worden.

§. 537. Daß alle Weinberge an der Mosel durch eine Menge Terassen abgetheilt sind, kann man sich leicht denken; erstlich, weil dieß ein Bedürfniß zur Haltbarkeit des Bodens ist, *) zweytens weil

*) Bey meiner Bereisung fand ich mehrere Stellen, wo trotz den angebrachten Mauern, dennoch ganze Weinberge sammt Mauern und Reben von

bei Urbarmachung solchen Bodens immer eine Menge Felsen ausgebrochen werden müssen, wodurch man Steine in Ueberfluß erhält, die am zweckmäßigsten zu Mauern benutzt werden.

§. 538. Das Gestein, welches das Unterlager des Bodens von Trier bis Coblenz bildet, ist allgemein Thonschiefer von verschiedenen Farbennüancen, von schwarzgrauen, bis zum grünlichen und röthlichen, dann die mit ihm nahe verwandte Grauwacke. Oft ist das Gestein mit Schnüren und Gängen von weißem Quarz nach allen Richtungen durchsetzt. Erscheint der Thonschiefer in dunkler Farbe, wovon sich oft mächtige Gänge vorstehend zeigen, die tiefer in den Berg verfolgt werden, so liefert er den bekannten Dachschiefer, der allgemein Lay genannt wird, und womit auch längs der Mosel alle Gebäude bedeckt sind. *) Auffallend ist hierbey, daß der Thonschiefer als ursprünglich neptunisches Gebilde, bey dessen Bildung eine horinzontale Auflagerung statt finden mußte, nun in ganz verschiedener Richtung ansteht; anstatt daß er in horinzontalen Lagen erscheinen sollte, ist der größte Theil der Lager perpendiculär, nur wenige liegen in schiefer Richtung, und höchst selten trifft man ihn in horinzontaler Lage an. Trifft man Stellen an, wo ein großer Theil der Gesteinmasse zu Tage stehet, so siehet man deutlich, wie die Masse früher zerbrochen und aus ihrer natürlichen Lage gebracht worden seyn mußte, so daß sie jetzt ein verkehrtes Bild ihres früheren Bestandes ist. Welche mächtige Gewalten müssen hier geherrscht haben, die ein so ungeheures Lager von

---

oben bis herunter abgerutscht waren, und den unteren Leinpfad verschüttet hatten, was fast in jedem Jahre bald da bald dort sich ereignet.

*) Die Dachschiefer oder Zeichenschiefer werden nicht in offenen Steinbrüchen wie andere Steine gewonnen, sondern sie werden auf bergmännische Art durch Stollen, die in den Berg getrieben werden, ausgebrochen, und auf einem Schiebkarren oder Bergmannshunde zu Tage gefördert, wo sie noch feucht durch lange dünne Messer, die mit einem hölzernen Schlegel angetrieben werden, gespalten, und in gehörige Form zugehauen werden. Ein guter Arbeiter muß in einem Tage 2 Rieß — 760 Stücke zuhauen. Das Rieß wird mit 3 preuß. Thalern bezahlt.

Schiefermassen in ihren ganzen Massen so erschütterte, daß auch nicht der kleinste Theil in seiner ursprünglichen Richtung blieb.

§. 539. Der Bauboden der Weinberge bestehet, wie leicht denkbar, aus verwittertem oder zerkleinertem Thonschiefer, der gar oft mit vielen weißen Quarzstücken untermengt ist. Diese Quarztrümmer kommen von den Schnüren und Gängen her, die den Thonschiefer nach allen Richtungen durchsetzen, und die an der Luft in viele kleine Stücke reißen die aber nicht weiter verwitteren. (Kommen diese in einen Fluß, wo durch öftere Bewegung ihre scharfen Ecken sich abschleifen, so bilden sie die weißen Kiesel, welche in den Flußbeeten oft so häufig vorkommen.) Tiefer liegende Stellen haben auch manchmal Leimenboden. Im Allgemeinen ist der Boden sehr productiv, was die später zu beschreibende hohe Erziehung der Weinstöcke beweist. Vieles trägt hiezu die langsame Verwitterbarkeit des Thonschiefers bey, wodurch sich mineralische Salze bilden die theils als Reizmittel dienen, und theils Bestandtheile selbst zur Ernährung des Rebstockes liefern. (Darüber im dritten Hefte ein Mehreres.)

§. 540. Die Bodenzubereitung bey Anlage junger Weinberge geschiehet hier auf eine, von den Vorbereitungs-Methoden anderer Gegenden, ganz verschiedene Weise. So z. B. ist Anpflanzung mit Klee, mit Gras u. dgl., hier eine ganze fremde Sache. Werden Weinberge an Stellen angelegt, wo früher keine Weinberge waren, so wird der Platz 4 bis 6 Fuß tief umgebrochen oder gerottet, wie im ersten Hefte umständlich angegeben worden. Weil nämlich, wie schon gesagt, alle Abhänge felsiger Natur sind, wo in deren Zwischenräumen nur wenig Baugrund sich befindet, so wird das Ganze zur angegebenen Tiefe durchgearbeitet. Die Felsen werden nämlich weggebrochen und zerkleinert; diejenigen Stücke, die an der Luft nicht verwittern und zerfallen, werden zu Mauersteinen für die Terrassen benützt und das übrige unbrauchbare Gestein mit dem Hammer zerkleinert, und unter den Baugrund gebracht. So wird eine Terrasse um die andere gebildet, bis das ganze Stück angelegt ist, wobey man aber Sorge trägt, daß der umgebrochene Boden die angegebene Tiefe habe.

§. 541. **Das Setzen** geschiehet auf folgende Weise. Wenn die eben beschriebene Terrassen-Anlage vollendet ist, dann wird ein 2 Fuß tiefer Graben nach der ganzen Breite des Stückes ausgehoben, gleichsam wie wenn man nochmal, nur nicht so tief, rotten wollte. Darauf wird die Pflanzung auf 4 Fuß ins Quadrat angelegt, und zwar auf folgende Art. Es wird ein alter Pfahl von etwa 3 bis 4 Fuß Länge je zu 4 Fuß Entfernung in den Rottgraben gestellt, so zwar, daß sie an der senkrecht abgehauenen Wand bergaufwärts stehen. Nun werden 3 Reben (Blindholz) von 2 bis 3 Fuß Länge, wobey man keine Rücksicht darauf nimmt, ob etwas von dem unteren Wulste daran ist, oder nicht, so an den Pfahl gestellt, daß sie etwas unter die Bodenfläche zu stehen kommen, darauf werden sie oben fest an den Pfahl gebunden, und einen Fuß tiefer nochmal, und die unteren Theile der Reben werden wie ein Hühner-Fuß ausgebreitet (siehe Fig. 36.) Wenn dieß geschehen, dann wird Rasenerde, die man von Wiesen abnimmt, unter die auswärts gebogenen Reben, und etwas derselben Erde auf die Reben gelegt, so daß sie ganz damit umgeben sind.*) Hiedurch erhält der Stock einige Festigkeit, so daß er sich nicht leicht mehr verrückt. Es wird nun der gewöhnlich steinige Grund von der anstehenden Wand in den Graben gezogen, ein neuer Graben ausgehoben, und mit diesem Grunde der vorige Graben ausgefüllt, wodurch die Reben ganz bedeckt werden. In dem neuen Graben wird dieselbe Pflanzung vorgenommen, und damit so fortgefahren, bis das ganze Rebstück bepflanzt ist. Zu bemerken ist hierbey, daß die Reben an der Gränze unmittelbar auf die Linie des Grenzsteines gesetzt werden, und daß der Nachbar seine Stöcke ebenfalls in diese Linie setzt, welche man **Terme** nennt. Auf diese Art stehen die Stöcke in dieser Linie nur 2 Fuß voneinander, jeder Nachbar hat jedoch diese Regel zu beobachten, daß er die Pfähle von dem Nachbar gerichtet stecken muß, wodurch man erkennt, welcher Stock diesem oder jenem Nachbar gehört. Da die Weinberge fast

*) Dieß ist bey so steinigen Böden nothwendig, damit die erste Wurzelbildung befördert werde.

überall vom Fuße bis zum Kopfe des Berges durchlaufen, und gar oft kein mittler Weg den Berg durchschneidet, so sind an solchen Stellen die Weinberge nur wie schmale Binden zu betrachten, die längs den Anhöhen auflaufen. Ich habe sogar Weinberge gesehen die nur 3 bis 4 Zeilen breit waren, und oben am Berge mit einer Zeile ausgingen.

§. 542. Wird ein alter Weinberg ausgehauen, und wieder neu angelegt, so wird ohne vorheriges Rotten eben so, wie oben angegeben, verfahren, nur mit dem Unterschiede, daß die Bodenfläche mit Dung überzogen wird, welcher dann durch das Umstürzen des Bodens in den Bereich der künftigen Wurzeln kommt.

§. 543. Diese Procedur stimmt eigentlich ganz mit dem Einrotten der Reben, wie es im ersten und Anfangs des zweiten Heftes angegeben ist, überein, weicht aber hauptsächlich davon ab, daß die Reben gegen den umgerotteten Theil des Bodens gestellt werden, während sie bey Türkheim und Umgegend an den gerotteten Theil des Bodens gelehnt werden.

§. 544. Das in vielen andern Gegenden beobachtete Ausruhen des Bodens scheint auch hier ganz überflüssig zu seyn, indem die immerwährende langsame Zersetzung des Thonschiefers, wodurch sich gewöhnlich immer lößliche mineralische Salze bilden, den Rebwurzeln Nahrung zuführt; selbst der beygegebene Dünger scheint diese Bildung und Auflößlichkeit zu unterstützen. (S. Düngung.)

§. 545. Das Pflanzen der jungen Anlagen wird theils im Herbste, meistentheils aber im Frühjahre vorgenommen. In neuerer Zeit will man die Erfahrung gemacht haben, daß Pflanzungen im Spätjahre weit besser gedeihen, als die im Frühjahre.

§. 546. Der dominirende Rebsatz ist Klembeer (d. h. Kleinberger oder Elblinge) und Rießlinge, wovon es zwey Varietäten einen roth und grünstieligen geben soll, dann der schwarze Burgunder oder Klebroth. Der Kleinberger dominirt längs der ganzen Mosel und ist mehr oder weniger mit Rießling gemengt, ausnahmsweise trifft man zu Pisport, Brauneberg, Oligsberg, Zeltingen,

Traarbach u. a. m,, reine Rießlinganlagen an, und man kann an diesen Orten den Rießling dominirend nennen. Zerstreuet an vielen Punkten längs der Mosel trifft man einzelne Weinberge mit Burgundern beflanzt. Schon mehr rother Wein wird zu Pisport und Kersten gewonnen, so daß er von daher schon im Handel erscheint, dagegen wird in der Gegend von Cobern, Cochem, Carten, Pommorn, Paldersdorf ꝛc. an der Untermosel viel rother Wein erzogen, so daß er dort der dominirende Rebsatz ist.

§. 547. Die Blindreben oder das Blindholz, das zum Setzen bestimmt ist, wird von Vielen schon im Spätjahre, und zwar im Advente im Vollmonde geschnitten, und zur Frühjahrspflanzung den Winter über in den Boden gegraben, von wo sie dann genommen werden, wie man sie während der Arbeit bedarf. Dieß Spätjahrs-Schneiden hat den Zweck, daß man die Reben noch vor dem Frost in Sicherheit bringt, weil man nicht vorher bestimmen kann, ob ein strenger Winter sich einstelle, wodurch die Reben Schaden leiden, und Frühjahrs in ihrer Entwicklung zurückbleiben. Daß man noch darauf siehet, im Vollmonde zu schneiden, ist wohl ein Aberglaube, der in früheren Zeiten sehr ausgebreitet war, und sich im Moselthale noch erhalten haben mag, während man in anderen Gegenden längst davon abgekommen ist. (Vergleichende Versuche darüber, findet man in meiner Schrift über den Bockschnitt ꝛc. §. 62.)

§. 548. Der Gebrauch die Setzreben noch vor Winter auszuschneiden, ist sehr nachahmungswerth, und es wäre zu wünschen, daß in solchen Gegenden, wo man von Winterfrösten viel zu leiden hat, und wo besonders das Glatteis vielen Schaden thut, das Ausschneiden derselben noch besorgt würde. Die dann in Boden gelegte Reben erfrieren nie, mag es auch noch so kalt werden. Durch dieß Verfahren wäre man auch immer sicher, gesundes Setzholz zu haben. Denn wie manche Anlage, die mit vielen Kosten unternommen wurde, ist nicht schon mißglückt, (d. h., die Reben sind so schlecht gewachsen, daß man nach und nach fast die Hälfte der Stöcke nachbessern mußte), ohne daß sich trotz aller angewandten Mühe, der Eigenthümer die Ursache

erklären konnte. Es liegt nicht immer in der mehr oder weniger Triebfähigkeit des Bodens, sondern gar oft liegt es in der Entwicklungsfähigkeit der Pflanze selbst, die durch irgend eine äussere Einwirkung gestört worden, und zum großen Nachtheile des Eigenthümers selten mehr in dem normalen Zustand zurückkehrt.

Aus eben diesem Grunde ist das Pflanzen mit Wurzelreben immer sicherer. Solche Pflanzen die ein günstiges Wachsthum andeuten, geben dann die Versicherung, daß dem Eigenthümer bey seiner ersten Anlage kein Schaden erwachse. Solche gesunde Wurzelreben haben gleichsam die ersten Kinderkrankheiten passirt, an welchen immer viele hinfällig werden.

§. 549. Das Hundert Blindholz von 2 bis 3 Fuß Länge von Rießlingen, wird gewöhnlich mit 48 kr. bezahlt.

§. 550. Mit Wurzelreben wird an der Mosel selten ein Rebberg angelegt, weil sie durchschnittlich zu theuer sind, denn sie kosten 2 fl. 40 kr. Blos zum Nachbessern abgehender Stöcke werden sie verwendet, oder wenn in einem jungen Weinberge etwas nachgesetzt werden solle. Sie werden gewöhnlich auf diese Art gewonnen, daß man im Frühlinge die Blindreben in Wiesen oder sonstige flache Böden legt, wo man sie 2 Jahre liegen läßt, bevo sie zur Pflanzung abgegeben werden.

§. 551. Im zweyten Frühjahre, d. h. im ersten Frühjahre nach dem Setzen, werden die Triebe bis auf ein Auge abgeworfen.

§. 552. Im dritten Frühjahre, wird die im vorigen Sommer getriebene Rebe bis auf 3 Augen abgeworfen, und zugleich ein 10 Fuß hoher eichener Pfahl beygesteckt, der Bergauf hinter 3 Reben zu stehen kommt, d. h. jede der 3 gepflanzten Reben bekommt einen solchen Zapfen von drei Augen.

§. 553. Im vierten Frühjahre, wird die stärkste Ruthe eines jeden Zapfens zu einem Bogen von 12 bis 15 Augen angeschnitten. Diese 3 Ruthen werden theils mit Weiden, theils mit Stroh an den Pfahl gebunden und mit der Spitze so herab gebogen, daß sie nur etwa ½ Fuß vom Boden entfernt angebunden werden, wobey be-

obachtet wird, daß die Bogen in gehöriger Entfernung ein Dreieck bilden. An Stellen, wo der Holztrieb sehr stark ist, werden auch 4 Bogen angelegt, wie (Fig. 37. a.) versinnlichet.

§. 554. Im fünften, sechsten und den folgenden Jahren, wenn der Rebstock kräftige Entwicklung zeigt, wird ein zweites Stockwerk von Bogen mit 15 bis 20 Augen angelegt, (Fig. 37. b und c) und mit dem zunehmenden Alter werden über diesem Stockwerke noch einige Bögen als drittes Stockwerk angelegt, wenn es der Trieb gestattet, jedoch ist dieß an den wenigsten Orten der Fall; auch werden noch einige Zapfen von 4 bis 6 Augen dazwischen angeschnitten. Ich habe übrigens zu meiner Verwunderung Stöcke angetroffen, wo ich bey ausgestrecktem Arme mit der Spitze meines Parapluis gerade den oberen Bogen erreichen konnte, was doch wenigstens für eine Höhe von 9 Fuß anzunehmen ist. Namentlich ist dieß in Graach auch in Zeltingen der Fall, wo die Rebstöcke am höchsten gezogen werden, so daß in jedem Weinberge Doppelleitern stehen, an welchen die Leute hinaufsteigen müssen, um die Reben aufzubinden und die Trauben abzuschneiden. Hier sind aber auch die Pfähle meist 12 Fuß lang. Indessen giebt es viele Gegenden, wo die Stöcke wieder niederer gepflanzt werden, so daß sie nur bis zu 5 und 6 Fuß hohe Bogen bekommen, besonders ist dieß der Fall bey Winingen, wo sie auf dem sich allmählich ausflächenden Terrain am niedrigsten an der ganzen Mosel erzogen werden. Es giebt sogar einige Gegenden von Cochheim Fluß abwärts, wo in den Weinbergen gar keine Pfähle sind, und dieselbe wie Hecken herum liegen. Solche Distriktr sind aber nicht groß und sie bekunden keinen ausgebreiteten Weinbau. Bei näherer Erkundigung erfuhr ich, daß in diesen Orten der Weinbau vernachlässigt und verarmt seye, und daß diese sehr geringe Weinberge seyen, die den Holzaufwand nicht lohnen. In solchen Weinlagen trifft man indessen auch Weinberge an, die mit kleineren Pfählen bestellt sind; solche geordnete Reihen zieren gar freundlich die sonst verworrne Weinpflanzungen, welche sie wie schmale Binden durchziehen, und welche gewöhnlich das Eigenthum der Vermöglicheren sind.

§. 555. Unmöglich ist mir, den Eindruck zu beschreiben, den solche Rebenwälder auf mich machten, als ich aus dem Nahethal, wo die Reben so dicht am Boden erzogen werden, in das Moselthal kam, wo ich so grellen Contrast antraf. Mir war gerade, als sähe ich lauter Hopfenpflanzungen, die in meiner Heimath so häufig sind. Wer an einen solchen Anblick nicht gewöhnt ist, kann sich des Staunens wohl nicht enthalten, und im ersten Augenblicke muß man sich selbst fragen, welcher Grund führt die Leute hier zu solchen Extremen? Bey ruhiger Anschauung der Sache, nachdem man sich einigermassen erholt hat, findet man jedoch einige Entschuldigung für diese Erziehungsmethode, obschon sie nie das richtige Urtheil eines rationellen Oenologen für sich gewinnen kann. Denn wir sehen hier gegen die unumstößliche Regel im Weinbaue gefehlt, welche angiebt, „daß, je näher die Traube am Boden wachse, desto besser der Wein werde.“ Die Behauptung eines dortigen sehr geschickten Weinpflanzers, daß der Wein aus einem jungen Weinberge um 50 Proc. besser seye, als aus einem alten, beweißt dies hinlänglich. Dieser gute Mann suchte mir mit allen möglichen Gründen zu deduciren, daß dieß von der Individualität des jugendlichen Stockes abhänge, daß in solchem mehr Lebensthätigkeit vorherrsche, wodurch die Säfte mehr ausgebildet würden, folglich ein edleres Produkt lieferten u. dgl. m. Nachdem er sich ganz in solchen Deductionen erschöpft hatte, sagte ich ihm, daß dieß auf ganz einfachen Gründen beruhe, indem in einem jungen Weinberge die Trauben weit niederer wären, als in einem alten, daher der Wein von ersterem weit besser als vom letzteren, was die Moselbewohner als Fingerzeig der Natur erkennen sollten. Allein dieser Grund fand keinen Eingang, und ich schwieg, wie ich es später immer that. Denn in keiner Weingegend fand ich noch ein solch hartnäckiges Festhalten an die altherkömmliche Gebräuche, wie hier; *) ihre Begriffe über die Vorzüglichkeit ihrer Behandlungsweise, stehen so fest und unabänderlich, daß man gegen die empfangene Gastfreundschaft anste-

*) Dieß hat auch Hörter a. a. O. schon sehr beklagt.

ßen würde, wenn man sie eines anderen belehren wollte. Ein sehr ehrenwerthes Mitglied des Moseler Weinbauvereines, hatte sogar die Kühnheit, in seiner Begeisterung für ihre Erziehungs-Methode, mir unter die Augen zu sagen, daß sie an der Mosel um 50 Jahre den Rheingauern im Weinbaue vor seyen. Dieß ist doch gewiß alles Mögliche. *)

§. 556. Ueberhaupt ist für denjenigen, der an eine geordnete Schnittmethode gewöhnt ist, der Anblick eines z. B. 20—25jährigen Rebstockes ein auffallender Gegenstand. Gewöhnlich sind vom Boden aus, 4—6—8 Reben als Schenkel aufgezogen, welche alle unten um den Pfahl herum mit einigen Weiden-Bändern befestigt sind, so daß das Ganze fast Aehnlichkeit mit einem Besen hat, in welchem ein Stiel gesteckt ist, wie sie an manchen Orten üblich sind. Betrachtet man einen solchen im Frühjahre zugeschnittenen und zurecht gebundenen Rebstock, so staunt man wie viel hier demselben zugemuthet wird; nebst der übermäßigen Anzahl von Bögen (Böglinge) sind auch noch Zapfen von 4—6 Augen dazwischen angeschnitten, so daß das Ganze wirklich überladen ist, und unmöglich alle Augen austreiben und tragen können, was auch nie der Fall ist. Bey dem allgemein herrschenden, und sich hier am besten beurkundenden Sinne für Gewinnung vieler Masse, ereignet sich noch oft, daß Weinbergs-Eigenthümer mit ihren Arbeitern schmählen, daß sie ihnen zu wenig Holz anschneiden, ja sogar war schon öfter der Fall, daß solche Leute ihre Arbeiter abdankten, die ihnen zu wenig anschnitten, und dafür solche annehmen, die bekannt sind, mehr Holz anzuschneiden. Hieraus kann man entnehmen, welcher Sinn bey der Weinproduction vorherrschend ist.

---

*) Da mein Aufenthalt an der Mosel nicht von langer Dauer war, so könnte der Fall seyn, daß ich hier zu generell gesprochen hätte. Wäre dem nicht ganz so, wie ich angeführt habe, so deprecire ich vor jedem Bessergesinnten. So weit ich für meine Person übrigens mit den dortigen Bewohnern in Berührung war, fand ich durchgehends die eben angegebene Stimmung, die ich als Wiederhall des ganzen Thales erkannte.

§. 557. Daß man übrigens, um nicht unbillig im Tadel zu werden, die Boden und climatische Verhältnisse nicht ausser Betracht lassen darf, kann hier nicht umgangen werden. Erstens ist der Boden sehr triebfähig, was nicht allein die jungen Pflanzungen beweisen, welche ein aussergewöhnliches Wachsthum haben, so daß eine 2jährige Anlage oft so stark ist, als an manchen Orten eine 4jährige; sondern auch die ältere Rebstöcke, die ein so starkes Anschneiden ertragen, und doch für das folgende Jahr wieder so starke Ruthen treiben, daß hinreichende Bögen angeschnitten werden können. Natürlich wird die Sache auch oft übertrieben, und der Hang nach Quantität, führt das Messer oft um mehrere Fuß höher, als das Bedürfniß für die Triebfähigkeit des Bodens vorhanden ist. Dieser Fehler leuchtet aber allenthalben, ja aus dem ganzen Karakter der Erziehung hervor, welche nie mit den rationellen Prinzipien des Weinbaues sich vereinbaren kann. Gerade darin liegt der Beweis, daß die Moselbewohner, nicht wie in §. 555. angegeben; um 50 Jahre vor, sondern mehr als um 50 Jahre dem Rheingaue zurück stehen. (Man lese nur das dritte Heft). Sie handlen noch im alten Zeitgeiste, wo eine Menge Weines ein tägliches Bedürfniß war, wo bei allen Kauf und Verkaufsacten, Familienfesten, bei Zunftversammlungen ꝛc., Saufgelage gehalten wurden, die eine Menge Weines verschlangen ohne Rücksicht auf dessen Qualität *). Diesen Sinn hat sich aber in neuerer Zeit geändert, dagegen den der Moselbewohner nicht, daher die jetzige häufige Klagen über Mangel an Absatz, und über Beeinträchtigung in ihrem Handel durch die Produkte des Nahethales, das vermöge seiner besseren Erziehung ein weit lieblicheres Getränke liefert, und daher mehr gesucht wird.

§. 558. Was das vorhin angeführte climatische Verhältniß betrifft, so ist nicht in Abrede zu stellen, daß es diese Erziehungsart merklich unterstützt, denn ich glaube schwerlich, daß in irgend einer andern Gegend auf diese Art ein nur genießbarer Wein erhalten werden

---

*) Dr. Graff, aus Trarbach, schildert dieß Verhältniß gar schön in seiner Schrift über den Moselwein. Seite 46 und 47.

würde; so aber bildet das enge tiefe Moselthal mit seinen vielen Krümmungen eine Menge von Wärmebehältern, die gerade durch die Biegungen als Einzeltheile abgeschlossen werden, und wodurch etwa einfallende Winde abgehalten werden, weiter zu streichen, und die angesammelte Wärme wegzuführen. (Die Wirkungen der Winde auf das climatische Verhältniß, habe ich in dem ersten Hefte näher angegeben.) Eben so sind die fast allgemeinen steilen Abdachungen mit einer Menge Terassen dieser Erziehungsart dadurch förderlich, daß sie als Reflectoren für die Wärme dienen, wodurch die hochhängende Trauben dennoch dem Wärmebereiche des Bodens sich näher befinden, als man sich eigentlich denken sollte; durch die Mauern, und steil auflaufende Böden, wird gleichsam über diesen Trauben wieder Wärme entwickelt, so daß sie durch die von allen Seiten reflectirte Wärme dennoch in einem Wärmebereiche sich befinden, der ein mildes, der Traube günstiges Clima bildet. Nächst diesen trägt auch der steinige Boden vieles zur Erwärmung des Ganzen bey, denn aus ihm entwickelt sich nach Untergang der Sonne die meiste rückstrahlende Wärme, die die Kühle der Nachtluft mildert, und der Entwicklung und Reife der Trauben so förderlich ist. Diese, von so vielen noch mißkannte Wirkung, veranlaßt allein die frühe Blüthe und frühe Reife der unmittelbar am Boden sich befindenden Trauben, wie es z. B. bei Einlegern der Fall ist. Eben so läßt sich dadurch auch leicht erklären, warum Trauben, die nie von der Sonne beschienen werden, und ganz unter dem Laub hängen, aber nur dem Boden nahe sind, oft viel früher weich werden, als solche die höher hängen, und der Sonne den ganzen Tag preiß gegeben sind. Ferner läßt sich blos durch das Gesetz über die rückstrahlende Wärme erklären, warum Trauben an hohen Wänden, sowohl auf dem Boden als in der Höhe, einen gleichen Grad der Reife haben, während bei einem freistehenden Rebstocke, die obere Trauben später als die untern reifen, seyen sie unter den Blättern oder frei in der Sonne. Es ist also nicht die unmittelbare primäre Wirkung der Sonne, welche die Reife befördert, sondern es ist die secundare mittelbare Wirkung.

§. 559. Das Schneiden der Reben geschiehet gewöhnlich im Frühjahr zeitlich, im Februar und März, manche schneiden auch schon im Spätjahre, besonders wenn man Setzreben ausschneiden will.

§. 560. Der Schnitt wird dabey ziemlich dicht am Auge und in schiefer Richtung gemacht.

§. 561. Die Sommerbehandlung ist hier höchst einfach, ich möchte sagen nur zu einfach, denn es wird den ganzen Sommer über weder etwas ausgebrochen, noch ausgeputzt, noch abgeschnitten, sondern blos die herabhängende oder aufsteigende Lotten werden aufgebunden ohne eingekürzt zu werden. Nun denke man sich einen Rebstock der etwa 6 Bögen hat, an welchem dann bis zum Herbste alle Triebe gelassen und blos aufgebunden werden, welch dichten grünen Busch ein solcher Rebstock bildet, es ist eine Pyramide von solchem Umfange, daß man gar oft ein Kind darin verstecken könnte, ohne daß man es gewahr würde.

Dagegen giebt es auch wieder viele Stöcke, die weniger Bögen haben, z. B. zwey im untern und zwey im obern Stockwerke, diese sind dann nicht so dicht, und man kann füglich den größten Theil der Trauben hängen sehen, dagegen bey den Stöcken von größerem Umfange, siehet man wenige derselben, so daß man um die Früchte zu sehen, genöthigt ist, das Laubwerk wie Gardinen auseinander zu machen.

§. 562. Da die Stöcke für ihren Umfang zu nahe beysammen sitzen, so tritt gewöhnlich der Fall ein, daß in feuchten Jahrgängen, das Laub an dem untern Stockwerke gerne gelb wird, auch die Blüthe vielen Schaden leidet, daher selten viele Trauben in diesem Bereiche sind, und die meisten Trauben im obern Stockwerke sich befinden.

Besonders ist dieß bey dem Klembeer (Kleinberger oder Elbling) der Fall, bey dem Rießling dagegen schon weniger, weil er keinen so starken Stock bildet. Durch diese so dichte Bestockung bleiben die Trauben natürlich immer grün, denn sie befinden sich größtentheils im Schatten, und sie erhalten selten den gelbbraunen Zustand, dem der Wein seine Goldfarbe und sein Feuer gewöhnlich verdankt, wie es

im Rheingaue z. B. der Fall ist, daher der Moselwein größtentheils eine grünliche Farbe hat, die ihn von andern Weinen karakterisiirt.

§. 563. Bey so bewandten Umständen kann man sich leicht denken, von welcher Beschaffenheit solche Produkte sind, die unter solchen Mißverhältnissen erzeugt wurden. Wenn wir auch einigen Orten an der Obermosel, wie Oligsberg, Brauneberg, Pisport, Zeltingen, die ihren Vorzug besonders ihrem Rießlingbau verdanken, alle lobenswerthe Eigenschaften zu gestehen, so bleibt doch bey weitem der größte Theil des Moselproduktes ein säuerliches Getränk, das seinen allgemeinen Ruf im Auslande nur den Proben aus den eben genannten besseren Lagen hat. Mögen auch die Dichter den Moselwein noch so hoch besingen*); wer das Rheingau und das Nahethal besucht hat, und kommt von da nach der Mosel, der wird seinen verwöhnten Gaumen schwerlich mit dem allgemeinen Produkte dieses Thales befreunden können**), wozu auch schon die niedere Preise einigen Maaßstab geben. Ich sage nochmal, daß dieß nur von dem gewöhnlichen Theile des Weines gilt, denn die eben genannte bessere Lagen mit besserem Rebsatze liefern ein recht angenehmes, blumiges Getränk, das besonders in seinem jugendlichen Alter zu den beliebteren gehört. So z. B. verkaufte Böcking in Trarbach, dieser ausgezeichnete Weingutsbesitzer und Weinhändler 1 Fuder 900 preuß. Quart Wein um 700 preuß. Thaler, was natürlich im Vergleiche zu den allgemeinen Weinpreisen ein enormer Preis ist, denn der Durchschnittspreis von 10 Jahren von den besten Lagen, ist nur zu 200 bis 300 preuß. Thaler, der der mittleren zu 100 bis 150 und der geringen, als dem größten Theile, zu 100 Thaler und darunter anzunehmen.

---

*) Mos'lerwein der Sorgenbrecher
Schafft gesundes Blut,
Trink' aus dem bekränzten Becher
Glück und frohen Muth. v. Kleist.

**) Die Bestätigung dieser Angabe findet sich in beigegebenem Verse, den ich in einer alten Chronik von 1740 fand:
„Der Moselwein war stets dem Leib gesund und gut,"
„Doch Rheinwein ziert den Tisch und giebt den Gästen Muth."

— §. 564. Daß der Moselwein ein gesundes Getränk ist, wird wohl Niemand in Abrede stellen wollen, und der lateinische Vers: «Vinum mosellanum, est omni tempore sanum» verdient alle Anerkennnng. Auch hat er die Eigenschaft, daß er das Blut nicht so erhitzt, wie die Rheingauer und Naheweine, weil er an und für sich leichter als diese Weine ist. Ich zweifle übrigens keineswegs, daß an der Mosel sich ebenfalls feurige Weine erziehen ließen, wenn die Bewohner dazu zu bewegen wären, von ihrem Systeme abzugehen, und eine sachgemässere Erziehung einzuführen, wodurch die Trauben dem Boden näher gebracht würden; denn es läßt sich erwarten, daß bey den günstigen climatischen Verhältnissen, die durch den Reflex der Sonnenstrahlen vom Wasser auf die Weinlagen unterstützt werden*), bey dem steinigen, wärmehaltenden, schwarzen Schieferboden, und bey den starken Abdachungen, wo die Sonnenstrahlen beinahe im rechten Winkel einfallen können, immerhin ein vorzügliches Produkt zu erzielen seye**).

§. 565. Der Grund warum die Moselweine als ein gesundes Getränk im Rufe stehen, mag wohl weniger in den Boden- und Oertlichkeits-Verhältnissen liegen, als in den Folgen der Erziehung.

Wenn wir den Grundsatz im Auge behalten, den ich in meiner Schrift über den Bockschnitt (§. 17—18) schon ausgesprochen habe, daß, je näher die Traube dem Boden, desto kräftiger der Wein seye, daß (nach meinen Versuchen) mit dem Quadrate der Entfernung vom Boden die intensive Qua-

---

*) Darüber im dritten Hefte das Nähere.

**) Schon Hörter, der früher an der Mosel wohnte, und viel Mangelhaftes erkannte, gab sich alle Mühe diesem entgegen zu arbeiten; selbst die preuß. Regierung erkannte dieß, und verordnete, daß der Weinbau-Catechismus Hörters, in allen Schulen angeschafft, und die Jugend gelehrt werde, damit in dieser wenigstens ein besserer Geist bepflanzt würde. Allein dagegen erhob sich die ganze Masse der Weinbauern, sie erklärten sämmtlich, daß dadurch ihr Weinbau untergraben, und am Ende zu Grunde gerichtet würde, worauf dann die Sache unterblieb, und nach dem allgemein herrschenden Sinn noch lange so bleiben wird.

lität des Trauben abnehme, und die Zeitigung sich verspäte, folglich eine successive Abnahme an Zuckergehalt eintrete, so werden wir bald finden, worin die Ursache dieser Eigenschaft zu suchen seye. Es ist bekannt, daß die Trauben, die in einiger Höhe gezogen sind, wenn sie auch für den Gaumen noch so wohlschmeckend und süße sind, immer einen weit leichteren Wein geben, als diejenige, die in den Weinbergen in der Nähe des Bodens erzogen werden, dieß ist Erfahrungssache, welche sich z. B. am besten in Oppenheim beurkundet, wo in den Arkadenlauben der niederen Gegenden, die häufig da vorkommen, viel solcher Wein gewonnen wird, der im Gehalte, besonders im Feuer, seinen Weinbergsbrüdern weit nachstehen muß, so, daß wenn ein Stück Oppenheimer Weinbergswein z. B. 500 fl. kostet, den Laubenwein kaum mit 300 fl. bezahlt wird.

§. 566. Da die Moselweine größtentheils in einer solchen Höhe erzogen werden, wo die Trauben sich ausser dem in der Nähe des Bodens durch die rückstrahlenden Wärme sich bildenden Wärmebereiche befinden, folglich nie die intensive Ausbildung erlangen können, die das eigentliche Feuer der edlen Weine constituirt, so verfallen sie nothwendigerweise in den Karakter der Laubenweine, die von jeher als ein gesundes nicht erhitzendes Getränk bekannt sind. Dieß sind meine Ansichten, über einen schon viel besprochenen Gegenstand, und ich glaube, daß sie wenige Anfechtungen erleiden dürfen, wenn man nicht hartnäckig an dem Glauben an einer individuellen Eigenschaft hängt. Eigenthümlich bleibt es allerdings, daß besonders die Rießling-Weine eine besondere blumige Gähre haben *), die man bey einer so hohen Erziehung nicht vermuthen sollte, aber vielleicht auch diese nur von den wenigen tiefer hängenden Trauben erhielten.

§. 567. Die Traubenlese hat hier in ihrer Art nichts Ei-

*) Böcking versicherte mich, daß nur die Trauben, die unter dem Laube hingen, dem Wein sein Bouquet gäben, nicht die von der Sonne beschienenen.

genthümliches. Es wird vom Ortsvorstande die Zeit bestimmt, worauf nach jedem Bann die Trauben auf einmal abgeschnitten werden; den Zeitpunkt des Anfangs und des Aufhörens der Lese bestimmt jeden Tag die Glocke, wornach sich jeder zu richten hat. Vom Sortiren der Trauben oder Abberen ist keine Rede. Die Trauben werden gewöhnlich vor den Weinbergen mit einem Stämpfel zerquetscht, manche bringen auch die Trauben ganz nach Hause, und quetschen sie da, dann werden sie in eine Bütte gethan, zugedeckt, und etwa 36 bis 48 Stunden stehen gelassen, je nachdem die äussere Luftwärme die beginnende Gährung bedingt, und gekeltert. Böcking und andere machten schon den Versuch, das erst abgelaufene des Mostes, den Vorlaß, allein in Fässer zu thun, und den Most welcher durchs Auspressen hervorging, ebenfalls zu separiren, sie fanden aber dabey keinen Vortheil, sondern Nachtheil, denn der erstere Wein, welcher zwar Anfangs zart schmeckte, ging nach einem Jahre zurück, nachdem der Druckwein, der anfangs weniger angenehm war, sich immer besserte. Dieß ist ein Beweis, daß bey dieser Erziehung der Traubensaft zu wenig Zucker enthält, um in seinem geistigen Verhältnisse selbst bestehen zu können, er bedarf daher des in den Kämmen befindlichrn abstringirenden Stoffes zu seiner längeren Conservation.

§. 568. Die Vergährung des Mostes geschiehet hier selten durch Röhren, gewöhnlich wird bey der ersten stürmischen Gährung eine Hohlschüssel aufgesetzt, die einen 2 bis 3 Zoll hohen Rand hat, um die ausgeworfene Hefe auffangen zu können, und wenn der Most zu einiger Ruhe kommt, so wird blos ein Traubenblatt aufgelegt, auf welches man etwas Sand streut, damit es fest aufliege.

§. 569. Der Abstich des Weines, wird im ersten Jahre zweymal vorgenommen, im März und Mai.

§. 570. Die Beholzung ist, wie schon angegeben, allgemein mit eichenen Pfählen, die nach Oertlichkeit von 8 bis 12 Fuß wechseln, der größte Theil hat aber 10 Fuß Länge, wovon das 100 9 fl. kostet.

§. 571. Ein Morgen Weinberg auf diese Art zu beholzen kostet über 200 fl.

§. 572. Eine eigene Maniputation ist an der Mosel zu Hause, die Pfähle in den Boden zu schlagen. Im Frühlinge nimmt der Weinbergsmann gewöhnlich ein kurzes Beil mit in den Weinberg, theils um die abgebrochene Pfähle zu spitzen, theils um damit die Pfähle in den Boden zu schlagen; sie haben darin eine solche Gewandheit, mit dem ausgestreckten Arme in solcher Höhe, die sie ohne Erhöhung erreichen können, auf die Pfähle zu schlagen, daß man kaum glaubt, wie sich da nur eine Gewalt ausüben ließ.

§. 573. An der Mosel bewahrheitet sich das, was ich in meiner Schrift über den Bockschnitt, §. 8. schon gesagt habe, daß solche Weingegenden die bedeutende Wälder in ihrer Nähe haben, immer eine stärkere Beholzung haben, als solche Gegenden, wo das Holz mangelt*). Da das Hochgebirge des Hundsrück gleichsam parallel mit der Mosel ziehet, das Holz im Ueberflusse liefert, so fehlt es den Moselbewohnern nie an dem nöthigen Holzbedarfe, auch richtet sich der Holzhandel mit solchem Weinbergsholze gewöhnlich nach den einmal eingeführten Gebräuchlichkeiten, und die Holzhändler behalten natürlich immer dasselbe Maaß bey, wodurch mittelbar immer die alte Erziehungsart erhalten, und unterstützt wird. Würde den Moselbewohnern die Gelegenheit fehlen, den üppigen Holzaufwand nicht mehr führen zu können, ich bin überzeugt, sie würden sich bald zu einem Besseren bekehren, und als Folge davon, auch eines besseren überzeugen. Die Nothwendigkeit hat den Menschen schon oft zur richtigen Erkenntniß geführt **).

§. 574. Die Bodenbearbeitung ist hier, je nachdem der Boden mehr oder weniger Unkraut hervorbringt, und mehr oder weni-

---

*) Die Bewahrheitung findet man schon zu Winningen am Ausgang der Mosel, wo bei weiterer Entfernung vom Hochgebirge, auch schon niedere Beholzung ist.

**) Einen Beleg hierzu findet man in meiner Schrift über den Bockschnitt §. 11.

ger steinigt ist, 2 bis 3mal mit einem Karste, dessen Zähne etwa 10 Zolle lang sind, auch ist an manchen Orten derselbe mit einer Erhöhung auf dem Ohre mit einer Art von Hammer versehen, um die manchmal herausgegrabene Steine, welche zu groß sind, zerschlagen zu können. (S. Fig. 38.)

§. 575. Das Graben, wird das erstemal 5—6 Zolle tief, später nur etwa 3 Zoll tief, mit dem erwähnten Karste vorgenommen, und zwar immer wird Bergab gearbeitet. Die dadurch aber entstehende Lücke durch Bergabbauen der Erde, wird immer dadurch ersetzt, daß man am Scheitel des Berges Steine und Grund wegnimmt, und damit die leer gewordene Stelle anfüllt. Denn größtentheils sind die Weinberge nicht bis ganz auf die Höhen hinauf geführt, weil dort schon ein rauhes Clima herrscht, und es findet sich gewöhnlich oben noch ein ödes Stück Feld, das zu dem erwähnten Zwecke dient. Dieß bildet eine gewisse Gerechtigkeit für den Weinberg. Tritt der Fall ein, daß der Berg *) in 2 Hälften getheilt ist, wo unten und oben zwey Besitzer sind, so muß beym Hacken der obere Weinbergs-Eigenthümer so viel Erde herabfallen lassen, als der untere zum Nachfüllen braucht, thut er es nicht, so hat der untere das Recht, dem oberen so viel Erde zu nehmen, als er braucht; dagegen hat der obere wieder das Recht, so viel Grund von der Höhe abzunehmen, als er bedarf.

§. 576. Das vorherrschende Unkraut ist besonders Kreutzkraut (Senecio vulg.), Hederich (Sinapis arvens), Winde (convolv arvens et Sepium) ꝛc.

§. 577. Der Dünger ist gewöhnlich Rindviehdünger, mit Erde oder Rasen wird nie gedüngt.

§. 578. Das Düngen geschiehet durch Ausbreiten auf d

---

*) Man vergesse nicht, was ich schon früher anführte, daß die genannten Berge, keine eigentliche Berge, sondern blos die Abdachungen des tiefen Thaleinschnittes sind, den die Mosel in das allerdings hügeliche Land einschnitt, denn eben auf den sogenannten Bergen geht der Boden größtentheils mehr oder weniger eben fort, und hängt mit dem dahinter liegenden Lande zusammen.

Oberfläche alle 5 bis 6 Jahre. Böcking düngt alle 4 Jahre in einem regelmäßigen Turnus. Bey demselben sahe ich auch eine Anstalt, die an mehreren Stellen mit gutem Erfolge ausgeführt werden soll. Es ist nämlich oberhalb dem Weinberge eine große Grube angelegt, wo wie an einem Steinbruche Thonschiefer ausgebrochen wird. Dieser wird dann in Faustgroße Stücke zerschlagen, die sich in lauter flache Stücke spalten, und damit wird alle paar Jahre der Weinberg überschüttet. Dadurch wird der Boden allmählig so mit Steinen überlagert, daß man gar keinen Bauboden mehr siehet. Ob diese Verbesserung auf einer chemischen Wirkung z. B. durch theilweise Zersetzung des Thonschiefers, beruhet, oder von einer blos mechanischen Wirkung auf die Sonnenstrahlen abhängt, will ich nicht direkt entscheiden. Mir scheint aber letzteres wahrscheinlicher. Denn dieser blauschwarze Stein nimmt bekanntlich die Lichtstrahlen begierig auf, und erwärmt sich dadurch an der Sonne weit mehr, als gewöhnlicher Bauboden. Durch diese Ansammlung von Wärme bildet sich gleichsam ein wärmeres Klima, und so wie alle Gewächse in tropischen Ländern einen weit üppigeren Wuchs haben, weil sie bey gehöriger Feuchtigkeit sich in höherer Lebensthätigkeit befinden, eben so mögte auch hier der Fall seyn, indem die Wurzeln durch den Thonboden den nöthigen Zufluß von Säften erhalten, die bey einer durch die angesammelte Wärme gesteigerten Lebensthätigkeit, eine erhöhete Bildungsfähigkeit erlangen.

§. 579. Junge Weinberge werden im zweyten Winter schon gedüngt, und dabei gewöhnlich die jungen Pflanzen mit Mist bedeckt.

§. 580. Der Verkaufspreis der Weinberge wird hier nicht nach Ruthenzahl angenommen, sondern nach der Zahl der Stöcke. Bey einer Versteigerung wird daher angegeben, wie viel Stöcke der Weinberg hat. (Wahrscheinlich weil bey oft felsigem, unregelmäßigem Terrain, kein richtiges Maas angegeben werden kann). Nun wird ausgeboten, wie viel man für den Stock giebt. In guten Lagen wird der Stock zu 2 bis 4 fl. ja schon zu 5 fl. verkauft, dagegen in geringen Lagen auch nur zu 1 fl. und noch weniger, daher nicht selten der

Fall ist, daß ein Viertel Morgen à 40 Ruthen, mit 500 bis 2000 fl. und darüber bezahlt wird.

§. 581. Das Alter der Weinberge kann man von 25 bis 50 Jahren annehmen, je nach Umständen. Rießling-Weinberge werden nicht so alt, wie die von Kleinberg-Reben.

§. 582. Der Wein-Ertrag eines Morgen Weinberges den man etwa zu 2000 Stöcken annehmen kann, ist in guten Jahren von 8 bis 20 Ohm (10 Ohm 1 Fuder) anzunehmen.

§. 583. Die Baukosten von 1 Morgen sind je nach Gegenden 20 bis 25 fl.

§. 584. Der Taglohn eines Weinbergsmannes ist ohne Kost 36 bis 40 kr.

§. 585. Das Decken oder Umlegen der Reben ist hier nicht gebräuchlich, sie bleiben an den Pfählen über Winter.

Vergleichende Uebersicht der Weinbauverhältnisse in dem Distrikte von Worms bis Bingen, dann an der Nahe und dem Moselthale.

§. 586. Der Bauboden von Worms bis Dienheim ist größtentheils Löß und stellenweise Lehm, welche beide ineinander übergehen. Ausnahmen machen das Liebfrauenstift, Kattenloch und Lugensland, welche künstlichen oder gemischten Boden haben. Westhofen, Oppenheim, so wie ein Theil des Ingelheimer Grundes, haben Kalkboden untermengt mit Kalktrümmern aus Grobkalk. Zwischen Nierstein und Nackenheim ist ein rother, thoniger Sandboden, der in einiger Aehnlichkeit an der Nahe bey Laubenheim und Kreutznach wieder erscheint. Einen mageren, graugrünen Thonboden haben der Petersberg und dessen Umgebung und viele Stellen des Ingelheimer Grundes und

dessen Umgebung. Fetten Thonboden mit weißem Quarz untermengt haben die Moselgegenden.

§. 587. Das Unterlager des Baubodens ist von Karlebach bis Bechtheim größtentheils Kies, d. h. kleine Rollstücke von Quarz, Hornstein, Kiesel und Kalkschiefer 2c., dann an verschiedenen Stellen ein feiner Sand, der vom schneeweißen ins ockergelbe übergehet. Grobkalk ziehet sich von Niefernheim über Guntersheim, Westhofen, Mettenheim, Guntersblum nach Oppenheim. Bey Nierstein wird dieß Lager durch den rothen thonigen Sandstein unterbrochen, legt sich aber unterhalb Nackenheim wieder an, und ziehet bis gegen Mainz und von da in den Ingelheimer Grund, wo es sehr ausgebreitet ist. Zwei Stellen fand ich von vulkanischen Eruptionen unterbrochen, einmal bey Nierstein, wo der rothe Sandstein durchbrochen wurde, und das andere Mal im Ingelheimer Grund, wo sich der Bokstein gebildet hat. Bey Bingen erscheint Urthonschiefer und Grauwacke mit einer Stelle von Hornfels. Von da gegen Kreutznach erscheint ein rother Sandstein, der oberhalb Kreutznach von Porphyr verdrängt wird. Bei Monzingen dominirt eine Brekzie aus Thonschiefer und Quarztrümmern. Weiter hinauf bis nach Oberstein sind fast allenthalben blos vulkanische Gebilde. Das ganze Moselthal hat Thonschiefer mit Quarzgängen durchsetzt; auch Grauwacke.

§. 588. Die Vorbereitung des Bodens vor dem Rotten ist verschieden. In dem Distrikte von Worms bis Bingen und Kreutznach wird 3 bis 10jährige Kleepflanzung, auch Frucht und Kartoffelbau betrieben, an der Mosel ist dies Verfahren nicht bekannt, sondern ein ausgehauener Wingert wird gedüngt, und sogleich wieder während dem Rotten angelegt.

§. 589. Das Rotten geschiehet allenthalben zwischen 2 und 3 Fuß Tiefe. In den Gegenden, wo der Grobkalk das Unterlager ist, werden die ausgegrabenen Steine größtentheils weggeführt, weil sie eine zu magere Sohle bilden; in den andern Gegenden werden sie größten-

theils untergerottet, besonders an der Mosel, wo der Bauboden mehr aus Steinen als aus Erde bestehet.

§. 590. Das Planiren des Bodens ist an wenigen Orten im Gebrauche, außer bey Oppenheim, bey Ingelheim, bey Kreutznach, und allenfalls an der Mosel, wenn wir die Terrassen-Bildung noch dazu rechnen wollen.

§. 591. Das Setzen der Reben ist sehr verschiedenartig. Allenthalben wird im Frühjahre gesetzt, ausgenommen an der Mosel, wo mehrere in neuerer Zeit im Spätjahre setzen. Zu Karlebach, Worms und dessen Umgegend werden Wurzelreben eingerottet, an der Mosel werden Blindreben eingerottet, eben so theilweise im oberen Nahethale bey Monzingen rc. Von Niefernheim bis Westhofen, Osthofen und Bechtheim rc., werden größtentheils Wurzelreben in senkrechte Stoßlöcher gepflanzt, weniger Blindreben. Vom Petersberge und von Oppenheim an bis nach Bingen und Kreutznach wird allgemein mit Blindreben von 1½ bis 2 Fuß Länge in senkrechte Stoßlöcher gesetzt. Da wo mit Wurzelreben gesetzt wird, nimmt man gewöhnlich nur eine Rebe. Wo mit Blindreben gesetzt wird, nimmt man gewöhnlich 2 Reben in ein Loch der Sicherheit wegen. Besondere Ausnahme macht den Distrikt vom Petersberge bis nach Bingen und Kreutznach, wo man 2—3—4 Reben in gewissen Entfernungen pflanzt, wodurch verschiedene Modificationen einer Erziehungsart gebildet werden. (Das Nähere hierüber findet man an den betreffenden Stellen).

§. 592. Die Entfernung der Rebstöcke ist von Karlebach, Oppenheim und Mainz 3½ Fuß, zu Guntersheim 4 Fuß ins Quadrat. Am Petersberge und im Ingelheimer Grund, wo 2 Sätze einen Stock bilden, ist die Breite der Gassen 4 Fuß. Die Stöcke werden auf 4½ Fuß Entfernung angelegt, d. h. der Linie nach. Dagegen muß ein 3sätziger Stock auf 5 bis 6 Fuß Entfernung gepflanzt werden. Wird aber Rebweise gesetzt, wie zu Kreutznach und dessen Umgebung oft geschieht, so werden die Gassen 4 Fuß breit, dagegen kommt alle 2 bis 2½ Fuß eine Rebe.

Bey den Heckenwingerten in dem oberen Nahethale, wird alle 3 Fuß ins Quadrat eine Rebe gepflanzt. An der Mosel wird am Fuße der Berge auf 5 Fuß, und an den Bergabhängen auf 4 Fuß ins Quadrat gepflanzt. In Bingen werden Quadrate von 5 Fuß angelegt.

§. 593. Die Erziehung der Rebstöcke ist von Karlebach bis Worms, Westhofen, Oppenheim und Nierstein die Kopferziehung; vom Petersberge an über den Ingelheimer Grund bis Kreutznach, das obere Nahethal und an der Mosel ist allenthalben Schenkel-Erziehung.

§. 594. Der Schnitt wird allenthalben über dem Daumen geführt.

§. 595. Die Erziehungsarten sind in dem Distrikte des zweyten Heftes sehr verschieden. Zu Karlebach, Heppenheim an der Wiese, Westhoven, Osthoven, Bechtheim, Mettenheim rc. ist die Bockschnitt-Erziehung. Bey Niefernheim, Zell, Harschheim und Wachenheim bey Kirchheim-Boland ist die gespaltene Bockschnitt-Erziehung. Karlebach hat auch noch etwas offenen Rahmenbau. Worms und seine nächste Umgebung haben die einfache und doppelte Rahmen-Erziehung, welche von derselben bey Heidelberg dadurch sich unterscheidet, daß die Stiffel nicht eingekerbt sind, wo die Balken aufliegen können, auch daß sie nicht in gleicher Höhe in den Boden gestoßen sind, sondern regellos untereinander stehen, so daß mancher Stecken 1 bis 1½ Fuß höher als der andere ist. Der ganze Distrikt vom Petersberge bis nach Bingen, dann auch die Gegend um Kreutznach haben die einschenkliche Halbbogen-Erziehung mit der Modification, daß vom Petersberge bis zum Ingelheimer-Grunde diese Erziehung zweysätzig, im Ingelheimer Grunde und in der Gegend von Kreutznach theils zweysätzig größtentheils aber dreysätzig, und bey Bingen dieselbe viersätzig ist *).

*) Metzger hat dieselbe die Nahe-Erziehung genannt, sie kommt aber nur am Ausflusse der Nahe vor.

Die zweyschenkliche Halbbogen-Erziehung trifft man zu Guntersheim und etwas bey dem benachbarten Westhofen an. Die **drey und vierschenkliche Halbbogen-Erziehung** beginnet zu Guntersblum und ziehet sich längs dem ehemaligen Rheinufer über Oppenheim, Nierstein und Nackenheim gegen Mainz, wo sie in die zweysätzige, einschenkliche Halbbogen-Erziehung übergehet. Die **Heckenwingert-Erziehung** ist an dem oberen Nahethale, besonders bey Monzingen und im Glanthale zu Hause, auch an der Mosel an einigen Stellen. Die **pyramidenförmige Bogen-Erziehung** ist blos an der Mosel anzutreffen; gemeinhin heißt sie die Moseler Erziehung.

Die **Arcadenlauben-Erziehung** findet man nur zu Oppenheim.

§. 596. Das Binden der Reben geschiehet größtentheils mit Weiden; auffallend bleibt es aber, daß bey Oppenheim und dessen Umgebung fast alles mit Stroh gebunden wird, während man hier wegen der Nähe des Rheines und der Menge sumpfiger Wiesen, eine Masse von Weiden pflanzt. Bey dem Petersberge und hinunter gegen Bingen hin, wird auch noch vieles mit Stroh gebunden. Das Heften im Sommer geschiehet natürlich alles mit Stroh, sowohl vor als nach dem Blühen. Bey den Bockwingerten wird erst nach dem Blühen aufgebunden, bey den Pfahlwingerten aber noch vor dem Blühen, nur an der Mosel nicht.

§. 597. Der Rebsatz ist auf dem Distrikte dieses Heftes sehr verschieden, natürlich ist hier der allgemeine und herrschende Rebsatz nur zu verstehen, einzelne Abweichungen können nicht angegeben werden. Die ganze Umgebung von Worms auf 2 bis 3 Stunden Umfang von Karlebach bis Bechtheim und Mettenheim pflanzt Rießlinge. Die Gegend von Kirchheim-Boland, z. B. Niefernheim, Zell, Harschheim rc., haben größtentheils Sylvaner. Guntersheim hat schwarzen Burgunder-Satz, den man schwarzen Rießling nennt, eben so die Orte Ober- und Nieder-Ingelheim, Groswinternheim und Sauerschwabenheim, wo

man den Burgunder Klebroth nennt. (Es ist eine Varietät, die im Herbste röthliche Blätter bekommt).

Die Umgebung von Oppenheim und Dienheim, hat sehr gemengten Satz, manche Weinberge sind eine wahre Musterkarte; jedoch kann man den Rießling und Oestreicher als dominirenden Rebsatz annehmen. Nierstein hat Rießling, Orleans und Sylvaner, von Nackenheim bis Mainz dominirt wieder der Oestreicher oder Silvaner, wovon aber mehrere Weingüter der Mainzer Herren, die man Forenser nennt, eine Ausnahme machen. Die Umgebung des Petersberges bis in den Ingelheimer Grund hat größtentheils Kleinberger (Elblinge), eben so die nördliche Lage von Bingen. Dagegen hat die südwestliche Seite, der Scharlachberg, Rießlinge und Orleans, auch etwas Kleinberger. Kreutznach hat wieder gemengten Rebsatz, theils in einzelnen Weinbergen gemengt, theils als einzelne Weinberge in der Gemarkung gemengt. Wohl wird aber der Rießling der vorherrschende seyn. Das obere Nahe- und Glanthal, wo die Heckenwingerte sind, hat fast lauter Rießlinge, nur wenige Kleinberger sind untermengt. Das Moselthal hat an den besseren Orten der Obermosel meistens Rießlinge, in den weniger berühmten Weinorten der unteren und mittleren Mosel, ist Kleinberger zu Hause, bey Cochem und dessen Umgegend, wird größtentheils rother Wein gezogen, aus dem Klebroth und Burgunder.

§. 598. Die Beholzung ist sehr verschieden. Viele Orte im äusseren Halbzirkel von Worms, haben gar kein Holz in den Weinbergen; im inneren Halbzirkel und in Worms selbst, wo Stiffel und Latten angewandt werden, ist die Beholzung sehr kostspielig, besonders die Doppelrahmen-Erziehung, weil zwischen jedem Stock ein Stiffel (Stecken genannt) stehet. Bei letzterer Erziehung kostet der Morgen à 100 Ruthen mit 2400 Rebstöcken 156 fl. zu beholzen, (während eine Stunde davon die Bockwingerte keinen Kreutzer kosten). Die Beholzung der Ackerzeilen ist noch kostspieliger, indem 2400 Stöcke auf 170 — 180 fl. kommen, dagegen geben die

Ackerzeilen mehr Ertrag aber geringen Wein. Die Beholzung von Karlebach, in ganz niederen Rahmen, ist für 100 Ruthen etwa 70 fl.

Von Guntersblum, Oppenheim bis Nackenheim, ist die Beholzung mit tannenen Pfählen von 6 Fuß Länge. Zu einem Morgen à 100 Ruthen braucht man 5 bis 6000 Pfähle, welche 80 bis 90 fl. kosten.

Am Petersberge und dessen Umgebung braucht man 4000 Pfähle von Tannenholz à 100 Ruthen. Sie kosten 48—52 fl.

Im Ingelheimer Grund ist die Beholzung gegen den Rhein zu mit tannenen Pfählen von 7 Fuß, gegen Kreutznach hin mit eichenen Pfählen von 6½ Fuß. Die Beholzung eines Morgen Weinberg à 160 Ruthen, für einen zweysätzigen mit Tannenholz kostet 72 bis 80 fl., für einen dreysätzigen 96 bis 100 fl. Für einen zweysätzigen mit Eichenholz 120 bis 130 fl., für einen dreysätzigen 160 bis 170 fl. Dieselbe Berechnung gilt auch für Kreutznach und dessen Umgebung.

An der Mosel ist die Beholzung höchst kostspielig. Die Pfähle sind alle von Eichenholz durchschnittlich 10 Fuß lang und armsdick, an manchen Orten sind sie auch 12 Fuß lang. Ein Morgen Weinberg kostet 200 bis 250 fl. zu beholzen.

Die Arkadenlauben zu Oppenheim sind ebenfalls kostspielig. 20 Ruthen zu beholzen kosten 166 fl. 100 Ruthen kämen also auf 830 fl. zu stehen.

§. 599. Die Bodenbearbeitung ist verschieden. In der Gegend von Worms wird 4mal auch 5mal gebauet, in der Gegend von Oppenheim 5mal, am Petersberge nur 2mal, im Ingelheimer Grund 3mal, in der Gegend von Monzingen nur 1mal, manche auch 2 mal. An der Mosel 2 auch 3mal.

In der Gegend von Worms ist die letzte Arbeit immer das Zuwerfen der Stöcke mit Erde, eben so von Oppenheim bis Mainz, ferner im Ingelheimer Grunde bis Bingen und Kreutznach.

An der Mosel im oberen Nahethale bey Monzingen und am Petersberge geschiehet es nicht.

§. 600. Die Instrumente kann man in der Erklärung der Kupfertafeln nachsehen.

§. 601. Das Düngen geschieht von Worms bis Oppenheim und Mainz allenthalben, wo die Weinberge vor Winter zugezogen werden, in langen Gruben alle 3—4 Jahre, gewöhnlich wird da alle 2 Jahre in den Zeilen abgewechselt, oft auch alle 4 Jahre nur. Im Ingelheimer Grunde, wird alle 3 Jahre in einzelnen Gruben nahe an den Stöcken selbst gedüngt. Eben so am Petersberge und bey Kreutznach. Die Heckenwingerte werden selten gedüngt. An der Mosel wird der Dünger auf der Oberfläche ausgebreitet, alle 5 bis 6 Jahre. Auch wird hier mit zerkleinertem Thonschiefer öfters gedüngt. Junge Weinberge werden fast überall im zweyten Jahre schon gedüngt.

§. 602. Der Verkaufspreis bester Lagen ist sehr verschieden, gewöhnlich wird nach Viertel oder Morgen verkauft. Am Scharlachsberge bey Bingen wird dagegen nur nach Ruthen verkauft, wo die Ruthe 33 bis 44 fl. kostet. An der Mosel werden nur die Stöcke abgezählt, und der Weinberg wird nach Stöcken verkauft, und versteigert, so daß der Stock von 1 fl. bis zu 4—5 fl. je nach Lage verkauft wird.

§. 603. Die Durchschnitts-Berechnung des Ertrags, eine Sache von Wichtigkeit, habe ich getreu so niedergeschrieben, wie sie mir an Ort und Stelle angegeben worden. In Karlebach giebt man auf 100 Ruthen oder 1 Morgen, 2 Fuder Wein an. Im Liebfrauenstift rechnet man auf 100 Ruthen 1 Fuder Wein. In Heppenheim an der Wiese, wo die Bockwingerte als Ackerzeilen stehen, wird auf 100 Bockstöcke 1 Ohm Most gerechnet (10 Ohm 1 Fuder). Bey Worms hat die Spiral-Erziehung den höchsten Ertrag gegeben, indem 420 Stöcke als Ackerzeilen 22 rheinische Ohm oder 3½ Fuder Wein gaben. In Westhofen, bey Bockschnitt-

Erziehung, sollen 100 Ruthen durchschnittlich 8—9 Ohm Wein geben, 6 Ohm sind 1 Fuder und 7½ Ohm sind 1 Stück rheinisch.

In Osthofen (Bockschnitt), wird auf 100 Ruthen 12 Ohm (6 Ohm 1 Fuder) angegeben. In Bechtheim (Bockschnitt) rechnet man auf 100 Ruthen 10 Ohm (ebenfalls 6 Ohm 1 Fuder.) In Oppenheim wird der Ertrag von 100 Ruthen zu 2 Stück Wein angegeben, was mir aber ziemlich viel scheint, weil gar viele Weinberge kränkliche Stöcke haben. Die dortigen Arkadenlauben liefern dagegen ungeheuern Ertrag, den ich aber nicht angeben kann. Im Ingelheimer Grund, den man auch die Wein-Pfütze heißt, ist der Ertrag sehr bedeutend, man rechnet in guten Jahrgängen auf 140 Ruthen 5 bis 6 Stücke, das Stück zu 7½ Ohm rheinisch. In Kreuznach rechnet man auf 1 Morgen 4 Zulast oder 16 Ohm rheinisch, bey gemischtem Rebsatze wohl auch etwas mehr. An der Mosel ist der Ertrag sehr verschieden, mir wurde vom Weinhändler und Gutsbesitzer Böcking angegeben, daß man von 2000 Stöcken, welche etwa einen Morgen bilden, 18 bis 20 Ohm Wein rechne. (10 Ohm 1 Fuder.)

Diese Zusammenstellung mag für denjenigen, welcher irgend eine dieser Erziehungen wählen sollte, von besonderem Intresse seyn.

§. 604. Die Baukosten sind folgende: zu Niefernheim und Umgegend kostet der Morgen à 100 Ruthen 12 fl.; in Westhofen (Bockschnitt) 8 fl.; in Bechtheim (Bockschnitt) 7—8 fl.; in Guntersblum (Pfahlerziehung) 18—20 fl.; in Oppenheim 22 fl.; am Petersberge 12 fl.; im Ingelheimer Grunde 15—18 fl.; in Kreutznach der Morgen à 160 Ruthen 32 fl.; an der Mosel für 2000 Stöcke 20 bis 25 fl.

§. 605. Der Tagelohn ist fast überall 24 kr. ohne Kost mit etwas Wein. Ausnahmen machen Karlebach, wo ohne Kost nicht gearbeitet wird; hier ist der Taglohn mit Kost 16 kr. nebst 4 mal 1

Schoppen Wein. In Bechtheim 28 kr. ohne Kost. In Oppenheim wird alles im Accorde gebaut. Am Petersberge 28 kr. An der Mosel 36—40 kr. ohne Kost.

Nachschrift.

Zum Schlusse habe ich noch zu bemerken, daß ich mir alle Mühe gab, eine Uebersicht der Morgenzahl der Weinberge der verschiedenen in diesem Hefte beschriebenen Gegenden zu erhalten, was mir aber sehr unvollständig gelang. Ich habe mich sogar an einige höhere Staatsbeamte gewandt, und von ihnen die befriedigendsten Zusagen erhalten; allein die Versprechungen blieben unerfüllt *). Bei den späteren Heften hoffe ich aber glücklicher zu seyn, indem ich dazu schon sehr genügende Materialien besitze.

*) Der Sonderbarkeit wegen muß ich hier einen Fall anführen, dessen Beurtheilung ich dem Leser überlassen will. Nämlich in einer gewissen Stadt am Rheine hielt man (wie ich später erfuhr) meine Forschungen über den Bestand des dortigen Weinbaues für eine Maske zu politischen oder demagogischen Umtrieben, weshalb man mir ausweichend begegnete. — —

Benennung der Figuren.

